

HRANA

• mesečni časopis za gurmane •

• JUL 2009 •

broj **33**

• izdanje za Srbiju i Crnu Goru •
• godina IV •

VINO

Delicious plus

79
din.

SLAVSKE PAPRIKE

BN
TELEVIZIJA

15:15 i 18:30
repriza 10:05

mbc
mediabroadcasting company

17:30

ISSN 1820-8371



9 771820 837008

FABER

nardi

Eurolux

LINO

generalni sponzor

PREDJELA

- 6 Pogačice u prezli
- 7 Slavske paprike
- 8 Pizete
- 9 Kalconi abrucezi
- 10 Pita krompiruša sa sudžukom
- 11 Pita sa kačkavaljem i šunkom
- 12 Puding od spanaća
- 13 Meksička pita
- 14 Punjene tortilje
- 15 Filovane tikvice
- 16 Ukusna slana torta
- 16 Makaroni sa brokulom
- 17 Kačamak sa ratatuj sosom
- 18 Bečka čorba od krompira
- 19 Čorba sa suvim rebrima
- 19 Supa od graška
- 20 Pikantna salata
- 21 Brza salata
- 21 Mlada salata

Lovačko
ribolovačke strane
str. 22-23



Minjine
kućne čarolije
str. 40-43

**GLAVNA JELA**

- 24 Kasato od mlevenog mesa
- 25 Punjeni mesni rolat
- 26 Kuvane čufte
- 27 Begovi kolači sa kroketima od krompira
- 28 Muško jelo
- 29 Punjene tikvice
- 30 Punjene teleće grudi
- 31 Punjeni teleći jezici
- 32 Elbasan tava sa piletinom
- 33 Egipatski tažin
- 34 Vojvođanske šnicle
- 35 Bračole
- 36 Boranija sa mesom i jajima
- 36 Oslić u sosu od badema
- 37 Riba na povrću
- 38 Dalmatinska batuda
- 38 Sremski vinogradarski lonac
- 39 Rolovano svinjsko file sa koprivama

DESERTI

- 44 Trebenička torta
- 45 Torta Bogorodica
- 46 Crna torta
- 47 Zakova torta
- 48 Bula torta
- 49 Lili torta
- 50 Keks torta sa bananama
- 50 Kolač "Posle osam"
- 51 Lešnik štangle
- 52 ABC kocke
- 53 Snajkin kolač
- 54 Musli kolač
- 54 Kasato kolač
- 55 Učiteljski kolač
- 56 Kolač sa kremom i jagodama
- 56 Krem sladoled
- 57 Ruske kape
- 58 Češki kolač

IMPRESUM

Izdavač:
DELICIOUS PLUS
Novi Sad, Braće Popović 2/1
Telefon redakcije: +381 (0) 21 6612-444

Glavni i odgovorni urednik:
Vojo Živojinović

Art direktor:
Maja Zečević

Grafički urednik:
Viktor Markovski

Lektura i korektura:
V. Zdravković

Redakcija:
Gorica Živojinović
Saša Ristovski
Ivan Erić
Vesna Zdravković
Duško Gašić
Teodor Jonašku
Minja Bogdanovski
Ilija Bojarski

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad
641.5

HRANA i vino :
mesečni časopis za gurmane /
glavni i odgovorni urednik
Vojo Živojinović. - 2009, br.33. - Novi Sad :
Delicious plus,
2009. - ilust. ; 30 cm

Mesečno. - Nastavak publikacije
Debeli ali srećni:
ISSN 1820-8371
COBISS.SR-ID 231810055

Za ishitnost informacija na reklamama ne odgovaramo.

Štampa:
Modriani D.O.O., Šimanovci

Distribucija za Srbiju i Crnu Goru:
GLOBAL PRESS d.o.o.
Žorža Klemansoa 24, Luka Beograd a.d., Beograd
tel: +381 112764538, fax: +381 112764166

Distribucija za BiH:
CENTRO-PRES d.o.o.
Bijeljina,
Tel: +387 55/259-040

Za salatu ...



U izobilju letnje pijace izaberite ono što je zdravije, iako manje volite.

O vitaminima neka govore nutricionisti, a mi ćemo se baviti nekim sitnim dilemama u vezi sa raznim povrćem.

Kao prvo, povrće treba prati pod mlazom vode.

Dogodiće se u ovom periodu da i pored biranja, kupite nedovoljno zreo paradajz. Odmah ga stavite na prozor da sazri. Plod paradajza dobro pogledajte-kora bi trebalo da je sjajna i glatka.

Krastavac ostaje dugo čvrst i svež kada ga umotate u vlažnu hartiju.

Pošto nikad ne znate da li je krastavac gorak, uvek ga ljuštite na isti način: odsecite vrhove i malo ih protrljajte. Ako vidite penu, to je gorčina koja izlazi. Da biste oljuštili stablo, promenite nož.

Svakako da možete izabrati i drugi

način-oljušten krastavac potopite u zaslađeno mleko, koje će sigurno izvući gorčinu.

I još nešto-ljuštite krastavac što pliće ako želite da pored vode sačuvate i minerale koji se nalaze ispod kore.

Uz paradajz i krastavac, u jednoj činiji salate najbolje se slaže crni luk.

Kada bi unapred znali da li je ljut ...

Crni luk očistite pod mlazom hladne vode. Ili, ako ste vešti, isecite dno plastične kese, uvucite daščicu i ispod kese isecite glavicu, pa vas ljutina neće štipati za oči.

Ponekad je dovoljno da dok ljuštite crni luk, samo nož kvasite u hladnoj vodi i odmah, oljuštenu glavicu spustite takođe u hladnu vodu.

Miris luka sa noža lako se prenosi na druge namirnice. Zato nož istrljajte solju ili ga provucite kroz plamen. Ruke

operite hladnom vodom, jer topla voda zadržava miris crnog luka na rukama. Dlanove možete da istrljate limunom, sirćetom ili ovlaženom finom solju i miris luka će nestati.

Ne zaboravite-oljušten crni luk treba upotrebiti istoga dana jer posle 24 sata postaje otrovan za organizam.

Kada znate da posle salate sa crnim lukom treba da sažvacete nekoliko listića peršuna ili 3-4 zrna kafe ili parče čokolade, onda je problem mirisa u ustima posle crnog luka rešen i nećete ga izbegavati.

A beli luk?

Beli luk se odlično slaže uz krastavac i pavlaku, nego ponekad nemate strpljenja da ga oljuštite. Zato ga na kratko potopite u toplu vodu, pa ćete ga lakše oljuštiti. Ali, miris na rukama ostaje i posle sapuna, ukoliko ruke pre toga niste istrljali talogom crne kafe.

Kao i za crni luk, za neutralisanje mirisa u ustima pomaže nam grickanje peršuna ili crne čokolade, a dodaćemo još i solju mleka ili kakaoa. Ali, protiv mirisa koji beli luk ostavlja na koži, ne postoji nikakvo sredstvo.

Možda volite zelenu salatu?

Odmah po kupovini zelene salate uvijte u vlažnu krpu u čuvajte u donjoj pregradi frižidera. Po malo uvenuulu salatu ćemo jednostavno oporaviti-ostavimo je nekoliko minuta u mlakouj vodi i povratiče svežinu. Može i drugačije: stavimo je u hladnu vodu kojoj smo dodali malo sirćeta ili nekoliko kapi limunovog soka.



komentar

Ukusno i pikantno, za početak.



Koh od pečurki

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

za 4 osobe

- 500 g svežih šampinjona • 2-3 kašike soja sosa • 250 ml jogurta
- 150 g rendanog kačkavalja • pola male kašike belog luka u prahu
- 2 jaja • 100 ml piva • 1 prašak za pecivo • 3 kašike brašna
- 100 g lenti dimljene slanine • 3 kašike kukuruznog brašna
- 3-4 grančice mirođije • ulje • so i mleveni crni biber

Lente slanine isečemo na kocke a mirođiju sitno isečemo. Polovinu šampinjona isečemo na listove a drugu polovinu krupno izrendamo. Unutrašnjost pravočugane tepsije namažemo uljem. U tepsiju naneseemo rendan kačkavalj, parčad slanine, seckane i rendane šampinjone i isečenu mirođiju. Zatim naneseemo beli luk u prahu, poprskamo soja sosom, posolimo i pobiberimo. U sud sa jajima dodamo po tri kašike belog i kukuruznog brašna, prašak za pecivo, pivo, jogurt i dobro promešamo žicom za mučenje. Dobijenu smesu naneseemo na sastojke u tepsiji. Pečemo 45 minuta na 180°C. Ispečen koh isečemo na parčad. Pet parčadi

serviramo na tanjir i dekorišemo sa 4 šeri paradajza i 4 grančice peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Slavske paprike

vreme za pripremu 20 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

• 5 pečenih

• oljuštenih zelenih paprika

• 100 g brašna

• 150 g skuvanog pirinča

• 4 kiselaste krastavca

• 150 ml kisele pavlake

• pola kašike bosiljka

• 150 g krugova šunkarice

• 100 g prezle • 2 jaja

• 150 g kačkavalja

• ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Naš favorit.

Paprikama odsećemo peteljke, isećemo na polovinu po dužini i odstranimo semenke. U veći sud stavimo sitno izrendan kačkavalj, šunkaricu isečenu na sitnije kocke, krupno izrendane kisele krastavce, skuvan pirinač, bosiljak, pavlaku, posolimo, pobiberimo i sastojke dobro promešamo varjačem. Na paprike naneseemo fil i preklopimo. Punjene paprike uvaljamo prvo u brašno, zatim u izmučena posoljena jaja i na kraju u prelzu. Paprike ponovo uvaljamo u izmučena jaja, zatim u prelzu i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada porumene sa svih strana ispržene paprike stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Perca mladog luka i grančice mirođije sitno isećemo, doda-

mo u sud sa pavlakom i promešamo. Tanjir za serviriranje dekoriramo sa dva lista zelene salate. Zatim na tanjir serviramo tri Slavske paprike. Preostale dve paprike isećemo na polovine i stavimo na tanjir. Na listove salate stavimo preliv od pavlake koji dekoriramo grančicama mirođije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVES, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Predjela

komentar

Moderno ime za pancerote.



Pizete

za 4 osobe

- 1 kg brašna • 1 svež kvasac
- 600 ml mleka • 200 g kačkavalja
- 200 g mortadele • 100 ml kečapa
- ulje • so i mleveni crni biber

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost

laka

Pripremamo fil. U veći sud stavimo krupno izrendan kačkavalj, mortadelu isečenu na sitnije kocke, kečap, posolimo, pobiberimo i promešamo sastojke. Pripremamo testo. Mleko zagrejem. Malo mleka dodamo u sud sa kvascem i mešamo dok se ne rastopi. Rastopljen kvasac dodamo u šerpu sa zagrejanim mlekom. U veći sud stavimo brašno, posolimo, dodamo mleko sa kvascem i rukama zamesimo testo. Testo premesimo na radnoj površini a zatim isečemo na 9 jednakih delova. Od svakog dela formiramo jufku. Od prve jufke, oklagijom, razvučemo koru. Na koru naneseimo fil, presavijemo na pola i prstima pritiskamo krajeve savijajući ih ka unutrašnjosti. Na isti način pripremimo

i ostale Pizete i stavimo da se prže u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Kada porumene sa obe strane Pizete stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Tanjir za serviranje ukasimo listom zelene salate na koji naneseimo kiselu pavlaku. Zatim na činiju stepenasto poredamo Pizete i dekoriramo kečapom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatinim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!



Kalconi abrucezi

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

- 400 g brašna
- 100 g dimljenog svinjskog vrata
- 300 g sira • peršun • 1 limun
- 4 jaja • 100 g svinjske masti
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

U imenu je tajna :)

Pripremamo testo. U veći sud stavimo brašno, svinjsku mast, dva jaja, sok od pola limuna, 100 ml vode, posolimo i promešamo sastojke varjačem. Pripremamo fil. U sud stavimo sitno isečen peršun, krupno izrendan sir, dva jaja i promešamo. Na pobrašnjenoj radnoj površini premesimo testo, podelimo na dva jednaka dela i formiramo jufke. Od jufki, oklagijom, razvučemo kore. Parčad svinjskog vrata savijemo na polovinu i poredamo na prvu koru. Zatim naneseemo fil od sira na svinjski vrat. Na filovanu koru stavimo drugu koru. Rukama pritiskamo kore tako da obeležimo kalconite u vidu kvadrata oko fila. Sečemo kalconite i pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Kada porumene sa obe strane kalconite stavimo na činiju obloženu kuvarskim

papirom. U drugom tiganju, na zagrejanom ulju, pržimo mešavinu povrća. Posolimo, pobiberimo, promešamo i kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Na tanjir stепенasto serviramo kalconite. Na sredinu tanjira serviramo mešavinu povrća. Dekoriramo krugom paradajza i grancicama mirođije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pita krompiruša sa sudžukom

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 300 gr brašna • 400 g sudžuka
- 1 kg oljuštenih krompira
- 200 g kukuruznog brašna
- 2 kašike mešavine začina
- 1 glavica crnog luka • 150 ml vode
- 200 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

Pripremamo fil. Sudžuk isečemo na tanke krugove. Glavicu crnog luka sitno isečemo. U veći sud krupno izrendamo krompire. Dodamo isečen sudžuk, crni luk, naneseemo mešavinu začina, posolimo, pobiberimo i promešamo. Pripremamo testo. U sud stavimo brašno, posolimo, dodamo kukuruzno brašno, sipamo vodu i rukom zamesimo testo. Testo premesimo na radnoj površini a zatim podelimo na 4 jednaka dela. Od svakog dela formiramo jufku. Od prve jufke, oklagijom, razvučemo što tanju koru. Na koru naneseemo fil a zatim uvijemo u rolat. Na isti način pripremimo i ostale rolate. Unutrašnjost okrugle tepsije namažeemo uljem. Savijajući rolate u krug poredamo ih u tepsiju. Pitu premažeemo uljem.

Pečemo 30 minuta na 180°C. Izvadimo tepsiju iz rerne, kuvarskom četkom premažeemo pitu provrelom vodom a zatim naneseemo mešavinu od kisele pavlake i 50 ml provrele vode. Vratimo tepsiju u rernu i pečemo još 10 minuta na istoj temperaturi. Ispečenu pitu serviramo na tanjir.

Uz ovo jelo predlažeemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Sarajevski specijalitet, ba.





komentar
Ova izgleda sa Zlatibora, bre :)



Priprema: M. Brčić, Foto: M. Petrović

Pita sa kačkavaljem i šunkom

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

za 4 osobe

- 400 g brašna • 300 g kačkavalja
- 250 g šunkarice • 1 sveži kvasac
- 70 ml mleka • 150 ml mineralne vode
- 80 g margarina • ulje
- so i mleveni crni biber

Šunkaricu sitno isećemo. Krupno izrendamo kačkavalj. U veći sud stavimo brašno, dodamo kvasac i posolimo. Zatim dodamo isećenu šunkaricu, mineralnu vodu, mleko i mesimo testo rukom dodavajući ulje. Na pobrašnjenoj radnoj površini umesimo testo i isećemo na 10 jednakih delova. Od svakog dela formiramo malu jufku a zatim od jufki, oklagijom, razvućemo kore. Prvu koru poprskamo rastopljenim margarinom i naneseo deo rendanog kačkavalja. Na isti način poredamo sve kore, jednu na drugu. Zatim, oklagijom, od kora razvućemo jednu veću koru koju stavimo u okruglu tepsiju namazanu rastopljenim puterom. Pećemo 30 minuta na 200°C. Ispećenu pitu isećemo na 8 parčadi. Parčad pite

u krug poredamo na tanjir za serviranje. Na sredinu tanjira stavimo list zelene salate koji napunimo preostalim izrendanim kačkavaljem. Dekoraciju završimo sa 4 kruga krasavca i dve polovine šeri paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!



Puding od spanaća

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
srednja

za 4 osobe

- 500 gr spanaća • 3 viršle
- 3 kriške hleba • 50 g prezle
- 100 g krugova šunkarice
- 3 kruga šunkarice • 100 g putera
- 250 ml kisele pavlake
- 6 jaja • peršun • 200 ml mleka
- ulje • so i mleveni crni biber

Na zagrejano ulje u šerpi na šporetu stavimo spanać da se izdinsta. Posolimo i pobiberimo. U većem sudu mikserom mutimo 50 g putera dok ne postane penast. Dodamo žumanca i izmutimo mikserom. Sredinu hleba stavimo u sud i prelijemo mlekom. Omekšan hleb stavimo u cediljku i istisnemo višak mleka. Isečen hleb dodamo u sud sa puterom i žumancima i promešamo varjačem. Zatim u sud, kroz cediljku, dodamo pavlaku. Dodamo izdinstan i mikserom ispasiran spanać, šunkaricu isečenu na sitnije kocke, sitno isečen peršun i promešamo. Belanca posolimo, izmutimo u čvrst sneg, dodamo u sud i mešamo varjačem dok nedobijemo homogenu smesu. Kalup za kuglof namažemo puterom, nanesimo prezlu i protresemo da se prezla ravnomerno zalepi. Viršle isečemo na polovine po dužini a zatim na polovine po širini. U udubljenja na stranicama kalupa poređamo parčad viršli. Zatim u kalup

nanesimo smesu iz suda. U keramičku šerpu sipamo vodu. Stavimo kalup u šerpu, poklopimo i stavimo u rernu. Kuvamo 60 minuta na 200°C. Izvadimo kalup iz šerpe i prevrnemo na tanjir za serviranje. Tanke polukrugove paradžaja stepenasto, u krug, poređamo oko pudinga. Od tri kruga šunkarice formiramo fišeka koje stavimo na sredinu pudinga. U svaki fišek stavimo po jednu celu maslinu. Masline stavimo i između fišeka čime završimo dekoraciju Pudinga od spanaća.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog područja TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

A u sledećem broju: "Čokolada od spanaća" :)



komentar

... a nije ljuta!?

SAVET

Na temperaturama ispod 5 °C plavi patlidžan dobija fleke.



Pripremio: M. Bilić, Foto: M. Filipović

Meksička pita

za 4 osobe

- 500 g kora za pitu • 1 plavi patlidžan • 2 paradajza
- 1 kašika mešavine začina • pola kašike origana
- pola kašike bosiljka • 250 g ajdamera
- 100 g rendanog kačkavalja
- ulje • so i mleveni crni biber

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost srednja

Plavom patlidžanu odsećemo krajeve, isećemo na deblju parčad po dužini, posolimo, pobiberimo i pržimo na zagrejanom ulju u tiganju. Isprženu parčad patlidžana isećemo na kocke i stavimo u veći sud. Paradajze oljuštimo, isećemo na kriške i pržimo u istom tiganju. Ispržene kriške paradajza sitno isećemo i dodamo u sud sa isećenim plavim patlidžanom. Začinimo origanom, mešavinom začina, bosiljkom, posolimo i pobiberimo. Dodamo ajdamer isečen na kocke i promešamo. U drugi sud sipamo 100 ml ulja i vode i promešamo kuvarskom četkom. Na radnu površinu stavimo jednu koru, premažemo mešavinom ulja i vode, stavimo još jednu koru pa i nju premažemo mešavinom. Na jedan kraj kora naneseemo fil i uvijemo u rolat. Odsećemo krajeve rolata. Rolat stavimo u nauljenu tepsiju i premažemo

mešavinom ulja i vode. Na isti način pripreмимо sve rolate. Na rolate naneseemo rendan kačkavalj. Pećemo 20 minuta na 220°C. Ispećenu pitu sećemo na parčad koje stepenasto poređamo na tanjir za serviranje. Na tri kraja tanjira stavimo po jedan list zelene salate na koje stavimo po tri šeri paradajza. Između šeri paradajža stavimo grancice mirodiše a parčad pite dekoriseemo kečapom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVES, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Punjene tortilje

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 kg brašna • 100 g svinjske masti
- 250 ml tople vode
- 400 g pilećih grudi
- 1 glavica crnog luka • peršun
- 1 zelena paprika • 1 koren celera
- 1 šargarepa • 1 paradajz
- 150 g konz. kukuruza u zrnu
- 100 g rendanog kačkavalja
- listovi zelene salate
- 1 kašika mešavine začina
- 2-3 kašike soja sosa
- maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

Usud sa brašnom dodamo svinjsku mast, vodu, posolimo i rukom zamesimo testo. Na pobrašnjenoj radnoj površini premesimo testo i podelimo na 12 jednakih delova. Od svakog dela testa oklagijom razvučemo koru okrugle forme. Kore pržimo u zagrejanom tiganju. Kada se ispeku sa obe strane tortilje poredamo jednu na drugu. Pileće grudi isečemo na kocke i stavimo u dublji sud. Dodamo mešavinu začina, isečen peršun, maslinovo ulje, soja sos, posolimo, pobiberimo i promešamo. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Kada luk omekša dodamo šargarepu i papriku isečene na parčad. Zatim dodamo pileće meso zajedno sa marinadom, sitno izrendan koren celera, zrna kukuruza, paradajz isečen na kocke i promešamo. Kada se

meso isprži sklonimo tiganj sa šporeta. Listove zelene salate sitno isečemo. Na prvu tortilju naneseemo rendan kačkavalj i isečenu salatu. Zatim naneseemo fil iz tiganja i tortilju savijemo u formu korneta. Na isti način pripremimo sve tortilje. Na činiju za serviranje naneseemo preostalu isečenu salatu i stavimo 4 tortilje. Na tortilje naneseemo preostali rendan kačkavalj i dekoriseemo kečapom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Pokazala se tačno naša izreka: "Ništa bez sarme" :)

komentar

Izgleda da smo i mi pali pod uticaj svetske krize.



Filovane tikvice

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

- 3 tikvice • 3 mlada luka • 2 zelene paprike
- 200 g mariniranih šampinjona • peršun
- 2-3 kašike jabukovog sirćeta
- 2-3 kašike parmezana
- ulje • so i mleveni crni biber

Tikvicama odsečemo krajeve i isečemo na polovine po dužini. Alatkom izdubimo polovine tikvica a izdubljene delove (meso) sitno isečemo. Paprike, mladi luk i marinirane šampinjone isečemo na parčad. Peršun sitno isečemo. U veći sud stavimo parčad paprika, mladog luka i šampinjona, isečen peršun, i isečeno meso tikvica. Sastojke posolimo, pobiberimo i promešamo. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu, kojoj smo dodali sirće i so, stavimo polovine tikvica da se obare. Parče aluminijumske folije poprskamo uljem i na njega stavimo prvu polovinu obarene tikvice. Udubljenje napunimo filom iz suda i uvijemo tikvicu u foliju. Na isti način pripremimo i ostale tikvice. Tikvice u foliji poredamo u tepsiju. Pečemo 30 minuta na 200°C. Preostali fil

ispržimo u tiganju na zagrejanom ulju a zatim serviramo na tanjir. Tikvice odvijemo od folije i poredamo po filu. Nanesemo parmezan, dekoriramo kečapom i kriškama paradajza između tikvica.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijetno!



Ukusna slana torta

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

Šunkaricu, šargarepe i sir isečemo na sitnije kocke. U sud polupamo jaja i izmutimo žicom za mučenje. Dodamo jogurt, 250 ml ulja, brašno, prašak za pecivo, parčad šunkarice, šargarepa i sira, grašak i mešamo varjačem dok nedobijemo homogenu smesu. Unutrašnjost kalupa za kuglof namažemo uljem. Preručimo smesu u kalup. Pečemo 40 minuta na 200°C. Izvadimo tortu iz kalupa i isečemo na parčad. Parčad torte stepenasto, u krug, poređamo na tanjir za serviranje. Na sredinu tanjira stavimo listove zelene salate na koje naneseemo dve kugle pavlake. Na pavlaku naneseemo mlevenu crvenu papriku.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pripremio: A. Božinovski. Foto: M. Petrović

za 4 osobe

- 16 kašika brašna • 50 g šunkarice • 3 jaja • 2 skuvane šargarepe
- 50 g sira • 50 g grašak • 200 ml jogurta • 1 prašak za pecivo
- 250 ml ulja • ulje • so i mleveni crni biber



komentar

"Bila je" :)

Makaroni sa brokulom

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
laka

U šerpu, na šporetu, u provrelu posoljenu vodu, u koju smo sipali malo maslinovog ulja, stavimo makarone da se kuvaju. Skuvane makarone procedimo. Cvetovima brokule odsećemo ručke i stavimo da se bare u drugoj šerpi sa vodom. U tiganju, na šporetu, na rastopljenom puteru pržimo šampinjone. Dodamo obarene cvetove brokole i neutralnu pavlaku. Posolimo, pobiberimo, dodamo parmezan, rendan kačkavalj i promešamo. Sklonimo tiganj sa šporeta i dodamo sok od limuna, iscedene makarone i promešamo. Sadržinu iz tiganja serviramo u dublji tanjir. Nanesemo preostali parmezan, origano i poprskamo maslinovim uljem.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje.

Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

za 4 osobe

- 500 g makarona • 200 g seckanih mariniranih šampinjona
- 1 limun • 150 g rendanog kačkavalja • 50 g putera
- 50 g parmezana • 600 g brokule • 300 ml neutralne pavlake
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

SAVET

Brokoli, grašak ili boranija ne kuvaju se predugo. Treba ih ubaciti u ključalu slanu vodu na pet minuta i brzo ohladiti hladnom vodom da bi sačuvali lepu boju.



komentar

Za letnje vrućine.

Pripremio: A. Božinovski. Foto: M. Petrović

komentar

Dobro de, znamo... crnogorski je najbolji :)



Priprema: M. Brdovak, Foto: M. Petrović

Kaćamak sa ratatuj sosom

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 4 osobe

- 200 g palente • 3 glavice crnog luka • 1 zelena babura
- 50 g putera • 500 ml vode • 1 kašika bosiljka
- 3 češnja belog luka • 1 paradajz • 1 tikvica
- 2 kašike jabukovog sirćeta • 200 g konzerviranog paradajza
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Tikvicu oljuštimo, isečemo na kocke, i kada luk omekša dodamo u tiganj. Zatim dodamo paradajz i baburu isečene na kocke, sitno isečene češnjeve belog luka, konzervirani paradajz, bosiljak, jabukovo sirće, pobiberimo, posolimo i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. U šerpu, na šporetu, sipamo vodu, posolimo i dodamo puter. Kada voda provri dodamo palentu neprekidno mešajući žicom za mučenje. Kuvamo palentu oko 2 minuta. Na tanjir serviramo palentu i prošaramo kašikom.

Ratatuj sos iz tiganja serviramo na dva kraja tanjira. Dekoriramo graničicama mirodije i šeri paradajzima.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!



Bečka čorba od krompira

vreme za pripremu

50 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 3 oljuštena krompira
- 1 glavica crnog luka
- 2 češnja belog luka • 2 šargarepe
- koren celera • 50 g putera
- 1 kocka za supu
- 1 mala kašika ruzmarina
- 200 g svežih šampinjona • peršun
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocku za supu. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru. Kada luk omekša dodamo sitno isečene češnjeve belog luka i šargarepe i koren celera isečene na kocke. Kada se šargarepa proprži u šerpu sipamo supu. Dodamo krompore isečene na kocke, poklopimo šerpu i ostavimo sadržinu da se kuva 25 minuta. Šampinjoni odstranimo peteljke, isečemo na parčad i dodamo u šerpu. Zatim dodamo sitno isečen peršun i ruzmarin. Kada se šampinjoni skuvaju sadržinu iz šerpe

preručimo u dublju činiju za serviranje. Bečku čorbu od krompira dekorišemo sitno isečenim peršunom i poprskamo maslinovim uljem.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Savršeno...

Čorba sa suvim rebrima

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Šargarepe isečemo na krugove a mladi luk na parčad. Kada luk omekša u šerpu dodamo parčad šargarepe, mladog luka, posolimo, pobiberimo i sipamo vodu. Dodamo suva rebra, lovrove listove, sočivo i promešamo. Šerpu poklopimo i ostavimo sadržinu da se kuva 40 minuta. Zatim u šerpu dodamo majčinu dušicu, belo vino i sitno isečen peršun. Izvadimo suva rebra, odstranimo kosti, meso sitno isečemo i vratimo u šerpu. Kada čorba provri sklonimo šerpu sa šporeta. Preručimo čorbu u dublju činiju za serviranje i dekoriramo grančicama francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!

TIKVEŠ
VINARSKI PODRUM

za 4 osobe

- 4 parčeta suvih rebra • 300 g sočiva • peršun • 3 lovrova lista
- 2 mlada luka • 1 glavica crnog luka • pola kašike majčine dušice
- 200 ml belog vina • 1 l vode • 2 šargarepe
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Mmm... no comment.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Supa od graška

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocke za supu. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Alatkom izgnječimo češnjave belog luka i dodamo u šerpu sa crnim lukom. Zatim dodamo grašak, griz, kari, supu i promešamo. Mlaveno meso posolimo, pobiberimo, dodamo jednu kašiku brašna, šećer, limunov sok i mesimo smesu rukom. Od smese formiramo kuglice koje pržimo u tiganju na rastopljenom puteru. Ispržene čuftice dodamo u šerpu sa supom. Kada supa provri sklonimo šerpu sa šporeta. Preručimo supu u dublju činiju za serviranje. Na supu naneseemo kiselu pavlaku zatim pobiberimo.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

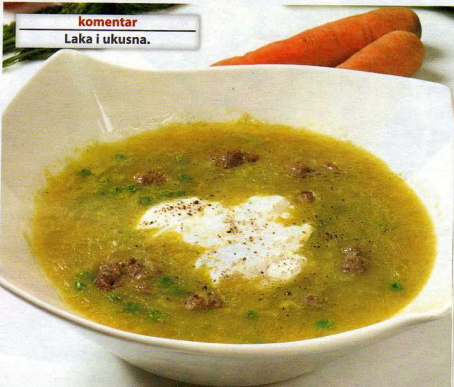


za 4 osobe

- 200 g graška • 250 g mlevenog mesa • 1 limun • 1 kašika putera
- 1 glavica crnog luka • 200 ml kisele pavlake
- 2 pileće kocke za supu • 1 kašika griza • 1 kašika brašna
- 3 češnja belog luka • pola male kašike karia • pola kašike šećera
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Laka i ukusna.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Pikantna salata

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 300 g juneće krtine
- 2 zelene paprike • 1 tikvica
- 1 krastavac • 100 g maslina
- 1 češanj belog luka • 1 kaš. sirćeta
- 1 kašika crvenog vina • peršun
- 2-3 granci mirođije • 1 paradajz
- maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber

komentar

4-ka.

Tikvicu, krastavac, oljušten paradajz i paprike isećemo na tanku duguljastu parčad. Masline i beli luk isećemo na parčad. Isećemo peršun i mirođiju. Meso isećemo na šnicle, posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada porumene sa obe strane parčad mesa izvadimo iz tiganja i isećemo na duguljastu parčad. U veći sud stavimo parčad mesa, krastavca, paprika, tikvice, maslina i paradajza. Dodamo mirođiju, peršun i posolimo. U drugi sud stavimo 100 ml maslinovog ulja, vino, sirće, parčad belog luka i promešamo žicom za mučenje. Dobijenim dressingom preli-

jemo salatu i promešamo. Činju za serviranje ukasimo sa dva lista zelene salate a zatim u činju naneseemo salatu. Dva kraja činju dekoriramo sa po jednom graničicom mirođije i dva šeri paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Brza salata

vreme za pripremu 20 minuta
kompleksnost laka

U veći sud krupno izrendamo skuvan krompir, jaja i kačkavalja. Dodamo šunkaricu isečenu na sitniju parčad, krem sir, pavlaku, majonez, pobiberimo, posolimo i promešamo sastojke. Na tanjir za serviranje stavimo listove zelene salate. Na sredinu tanjira, u formu kupa, naneseemo salatu. Na salatu poređamo kriške paradajza a između njih masline. Dekoraciju završimo jednim šeri paradajzom i grančicom bosiljka na sredini salate.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

VINARSKI PODRUM

Prijatno!

TIKVEŠ

za 4 osobe

- 200 g šunkarice • 3 manje kutije krem sira • 100 g kačkavalja
- 3 skuvana jaja • 200 ml pavlake • 1 skuvan krompir
- 150 g majoneza • so i mleveni crni biber

komentar

Em brza, em ukusna.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Mlada salata

vreme za pripremu 15 minuta
kompleksnost laka

Krastavac oljuštimo, isečemo na krugove i stavimo u veći sud. Dodamo krompire isečene na krugove, paradajze isečene na kriške, luk isečen na rezance, kim, rakove i sitno isečenu mirodiju. Pripremamo dresing. U drugi sud stavimo senf, dodamo maslinovo ulje, sirće, posolimo, pobiberimo i promešamo. Dresingom prelijemo sastojke za salatu i promešamo. Tanjir za serviranje ukasimo listovima zelene salate, rukolom, grančicama peršuna i mirodije. Zatim na tanjir serviramo salatu.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Ko li joj daje ime?



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

JUL – jedan od najdužih meseca za lovce....



Poslednji nelovni mesec, juli, za većinu strastvenih lovaca peraste divljači, mnogo sporo prolazi. Oni odobravaju dane njegovog prolaska sa jednom specifičnom, a za njih uzbudljivom

strpljivom nestrpljivosti. Treba biti lovac da bi se to razumelo. To osećanje, na vreme pred vreme, može globalno da se poveže sa prirodnim instinktima, što kao strastveni lovci, verovatno, se razbujaju koliko i drugi.

Pri tome odbojavanju, koliko još ima dana do početka lovačke predsezone, lovci nebi trebalo da zabore i svoje letnje obaveze na lovištima što ga imaju kao i u svakom periodu u godini.

Poznato je da sušni period u godini je mnogo diskutabilan za normalan opstanak za većinu vidova divljači u lovištima kao što je slučaj i kada priroda vlada ekstremno

niskim temperaturama u određenim zimskim periodima.

Voda na terenima lovišta se poredjuje i postaje dragocena. Zato se lovci angažuju da bude pribrana i da ne teče zabada.

Zemljoradnici, u zanosu rada, mogu da unište i povrede mnogu mladunčad divljači. Pri žetvi zemljoradničkih zrnastih kultura, još se ne upotrebljavaju plašila za divljači kojim se izgoni zalegnuta divljač pred noževima za košenje.

Inače, julska vrućina kao da podgreva život na lovištima. Parenje srna je u punom jeku. Srndači se oglašavaju sa ljubavnom i izazivačkom rikom.

U lovištima gde ima jelena, jači, odnosno naprednija grla, već čiste svoje robove od prolećne mahovine - kožice. Zbog toga za njihove robove se kaže da su obučeni. Do kraja jula skoro svi jeleni se staraju o tome.

Na rekama, jezerima i drugim vodenim površinama može se zabeležiti porast divljih pataka i drugih barskih ptica. Deo njih pokušava da leti, a određeni, jači, već dobro i preleću.

Jul mnogo sporo prolazi za lovce, posebno za one koji love letnju divljač.

- Sa dobrim pogledom!

Ilija Bojarovski - " Lovačko oko "

Divlja svinja u kiselo slatkom sosu

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1,5 kg mesa divlje svinje iz marinade • 150 g dimljene slanine • 1 šargarepa
- 50 g suvog grožđa • 1 glavica crnog luka • 3 kašike putera • 1 narandža
- 3 kašike šećera • ušećerene trešnje • 50 g čokolade za kuvanje • 1 jabuka
- 1 kašika brašna • 50 g suvih šljiv • 1 limun • 6 kaš. praška za sos za divljač
- 1 čaša belog vina • 5-6 kašika sirćeta • ulje • so i mleveni crni biber

Meso koje je odstojalo u marinadi zasećemo na više mesta. U zaseke stavimo parčad slanine. U šerpu, na šporetu, stavimo 1 kašiku putera i sipamo ulje. Na zagrejanu masnoću stavimo špičkovo meso da se prži. Za vreme prženja meso okrećemo. Zatim dodamo preostalu slaninu isečenu na kocke, isečen crni luk i šargarepu isečenu na tanke krugove. Pokopimo šerpu. Kada se povrće isprži dodamo belo vino i pokopimo. Kada provri smanjimo vatru i ostavimo sadržinu da se dinsta. Kada vino ispari u šerpu, kroz cediljku, dodamo marinadu, 1 l vode i pokopimo. Ostavimo da se kuva sve dok meso ne omekša. Sklonimo šerpu sa šporeta, izvadimo meso a sadržinu procedimo u drugu šerpu. Drvenom varjačom ispiramo povrće kroz cediljku u šerpu. Šerpu stavimo na šporet i uklonimo nepotrebnu masnoću. Dodamo 1 čašu vode. U drugu šerpu stavimo šećer da se karamelizira. Zatim dodamo sirće i promešamo. U sud sa brašnom dodamo jednu kutlaču sosa iz šerpe i promešamo žicom za mućenje. Kada se karamel rastopi sadržinu dodamo u šerpu sa sosom. Zatim dodamo prašak za sos za divljač, i mešajući žicom dodamo razmekšano brašno. Dodamo suvo grožđe, 1 kašiku putera, izrendanu koru limuna i narandže, ušećerene trešnje, isečene suve šljive, sitno izrendanu



čokoladu i promešamo. Jabuku isećemo na tanke kriške i pržimo u tiganju na zagrejanju masnoći od putera i ulja. Meso isećemo na parčad. Na činiju za serviranje stavimo prethodno skuvan pirinač. Na pirinač poredamo parčad mesa i prelijemo sosom iz šerpe. Na sos poredamo ispržene kriške jabuka. Dekoriramo grančicama francuskog peršuna.

Prijatno!

Lakoma, no vitka dama iz dna KRKUŠA ili SAPAČA

Za ribe često puta se priča kao za žene. U taj kontekst možemo smestiti i krkušu (*Gobio gobio kesler, lepidolaemus, ohridana Kar i drugi slični vidovi*). Ta vitka, vretenasta riba iz voda bliskim rečnom i jezerskom dnu. No to ne znači da je i žitelj dna u društvenom poretku. Baš obratno: to je istinska dama, obučena u svetle kriljušti, a u drugim vodama obučena je u malo tamnije nijansiran kostim poprskan sitnim tačkama. Kada je uhvatite na udicu pomislite da vučete ko zna koliku ribu. Ona je, bez razlike na njenu veličinu, mnogo borbena i silna riba. A kada je imate u rukama silno se otima i presavija a zatim naglo smiruje, kao devojka koja ima prekrasan i silan stav i koja se predaje samo onom koga odabere, ali ipak do kraja glumi da se ne predaje. Ali zbog njene lakomosti mogu je upecati i nespreni početnici. To je posebno lako u proleće i posle mreštenja (od aprila do juna) kada je grupisana u jat. Olovo i udica sa mamcem je poželjno da leže na dnu, a plovka na površini, ili ako je kanap zategnut onda grize iznad vode, a štap je poželjno da bude naslonjen na čatal. U brzjoj vodi se lovi kao mrena vučenjem, kotrljanjem olova ili mamcem na dnu.

Krkūša se hrani ikrom, crvima, sitnim rakovima i slično. Budući da je na njenom meniju i ikra drugih riba, nepoželjna je u visinskim vodama. Pričinjava štetu, zato što jede ikru pastrmki, tako da je i konkurencija i u ishrani. To izgleda, tačnije liči, kao da to radi iz ljubomore koju ima zbog prelepe tačkaste odeće pastrmke. A inače krkušu svojim izgledom nimalo ne podseća na damu. Ona je mala vretenasta riba sa velikom glavom i krupnim očima, bez vidljivih tačica na gornjem delu tela, već samo na



leđima i repnom peraju, a druga peraja su žutnjikave, svetlo oker boje... Kostur je izražen što nije nimalo damska karakteristika. No njezine sestre sa drugačijim tačkicama su druga priča...

Ona je rasprostranjena skoro u svim rekama Evrope. Rate do oko 15-ak cm ali mogu da se sretnu i veći primerici. Iako ima tečno i mnogo ukusno meso, ipak nema privrednog značenja i ne uzgaja se za komercijalnu upotrebu. To znači da sladokusci moraju da je love ili, pak da imaju prijatelje, sportske ribolovce, da bi se našla na njihovoj trpezi. Ona se parama ne kupuje. A kada je na trpezi onda obazrivo. To je isto kao i u životu: jedna po jedna sa malim odmorima kada se prelazi sa ribe na ribu. Nećete znati koja od koje, mala, velika, prepržena ili mekša, Vam je lepša, pardon ukusnija...

Što je lep život ribarski, jeli?

Ilija Bojarovski - " Lovačko oko "

Ćirina krem riblja čorba

vreme za pripremu

90 minuta

kompleksnost

srednja

Prethodno očišćene i oprane ribe stavimo u šerpu sa vodom na šporetu. U vodu stavimo zrna crnog bibera i lovorove listove, posolimo i ostavimo da se kuva.

Glavice luka sitno isekamo i pržimo u šerpi sa zagrejanim uljem. Sitno izrendamo šargarepe i dodamo u luk. Dodamo i sitno isekane češnjeve belog luka i krupno izrendani paradajz. Sipamo kečap, čili, šećer, senf, mleveni beli biber, timijan, bosiljak, žalfiju, mlevenu crvenu papriku i kari. Posolimo, pobiberimo i promešamo.

Skuvanu ribu izvadimo iz šerpe i odstranimo kosti i glave. U šerpu sa povrćem dodamo 3 kutlače tečnosti u kojoj se kuvala riba. Potom parčad ribe stavimo u blender. Dodamo i 3 kutlače tečnosti iz šerpe sa povrćem. Izmiksanu smesu dodamo u šerpu sa povrćem na šporetu. Dodamo i preostalu procedenu tečnost u kojoj se kuvala riba. Sitno isekamo peršun i dodamo u čorbu. Nakon 20 minuta kuvanja sipamo čorbu u činiju za serviranje. Ukasimo limunom i peršunom.

Prijatno!

za 4 osobe

- 1 kg rečne ili jezerske ribe od različite vrste ● 2 lovorova lista
- 3 glavice luka ● 3 paradajza ● 5-6 zrna crna crnog bibera
- 2 šargarepe ● 2 češnja luka ● 1 kašika senfa ● 1 kašika kečapa
- 1 kaf. kašika šećera ● 1 kaf. kaš. mlevene crvene paprike
- ½ kaf. kaš. bosiljka ● 1/2 kafene kašike timijana ● peršun
- ½ kaf. kaš. mlevenog belog bibera ● ½ kaf. kaš. karija
- pola kafene kašike žalfije ● pola kafene kašike čilija
- ulje ● so i crvena mlevena paprika



Kasato od mlevenog mesa

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

za 4 osobe

- 500 g mešanog mlevenog mesa
- 5 paradajza • 250 g sira
- 1 struk praziluka
- 1 glavica crnog luka
- 2 jaja • 1,5 kašika brašna
- pola kašike origana • 1 kašika senfa
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Kao torta, ali od mesa.

Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Praziluk isećemo na polovinu po dužini a zatim na polukrugove. Kada luk omekša u tiganj dodamo isečen praziluk. Kada se i praziluk isprži sklonimo tiganj sa šporeta. U veći sud stavimo mleveno meso. Dva paradajza isećemo na kocke i dodamo u sud. Zatim dodamo jaja, senf, origano, sitno izrendan sir, sadržinu iz tiganja, brašno, posolimo, pobiberimo i mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Pravougaoni kalup za pečenje obložimo aluminijumskom folijom koju poprskamo uljem. Smesu iz suda pruručimo u kalup, izravnamo površinu, poprskamo uljem i zatvorimo folijom. Pećemo 60 minuta na 200°C. Kalup prelvremo na dasku za sećenje, odstranimo foliju i isećemo rolat na

parčad debljine 2 cm. Parčad rolata stepenasto poredamo po sredini činije za serviranje. Na dva kraja činije stavimo listove spanaća. Dekoraciju završimo šeri paradajzima.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVES, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih žumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



za 4 osobe

- 1 kg mlevenog mesa • 300 g svežih šampinjona • 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa • 2 kašike prezle • 1 jaje • 100 g rendanog kačkavalja
- 1 kašika mešavine začina • 100 ml paradajz sosa • 3 mlada luka
- 3 kisela krastavca • ulje • so i mleveni crni biber

Punjeni mesni rolat

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost srednja

Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo šampinjone isečene na listove i šargarepu isečenu na kocke. Posolimo, pobiberimo, dodamo mladi luk isečen na sitniju parčad, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. U veći sud stavimo mleveno meso, dodamo jaje, rendani kačkavalj, mešavinu začina, prezlu, posolimo, pobiberimo i mesimo smesu rukom. Smesu zatim rukom raširimo po parčetu aluminijumske folije namazanu uljem. Kisele krastavce isečemo na tanke lente i poredamo na sredinu smese. Na krastavce nanesimo fil iz tiganja. Pomoću folije smesu uvijemo u rolat. Stavimo rolat na drugo parče aluminijumske folije poprsokane uljem. Uvijemo rolat u foliju i stavimo u tepsiju. Poprskamo uljem i u tepsiju sipamo 200 ml vode. Pečemo 15 minuta na 200°C. Izvadimo tepsiju iz rerne, rolatu odstranimo foliju i prelijemo paradajz sosom. Vratimo tepsiju u rernu i pečemo još 40 minuta na istoj temperaturi. Ispečen rolat isečemo na parčad. Načinu za serviranje stavimo prethodno skuvan pire krompir i prošaramo kašikom. Na pire stepenasto poredamo parčad rolata i prelijemo sosom iz tepsije. Na dva kraja činije stavimo po jedan list zelene salate i tri šeri paradajza. Dekoraciju završimo sa dva mlada luka.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog područja TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!



komentar

Ludnica od ukusa...

komentar

Pogrešićete ako ne probate.



Kuvane čufte

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

za 4 osobe

- 500 g mlevenog mesa • 1 jaje • 1 glavica crnog luka
- 50 g pirinča • 1,5 kašika mešavine začina
- 1 kašika mlevene crvene paprike • 2 lovorova lista
- 1,5 kašika brašna • 500 ml paradajz sos
- ulje • so i mleveni crni biber

U veći sud stavimo mleveno meso, pirinač, pola kašike mlevene crvene paprike, 1 kašiku mešavine začina, sitno isečenu glavicu crnog luka, jaje, posolimo, pobiberimo i promešamo sastojke. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu dodamo paradajz sos, lovorove listove i preostalu mešavinu začina. Nauljenim rukama uzimamo od smese, formiramo čufte veličine jajeta i dodamo u šerpu. U manjoj šerpi, na šporetu, na zagrejanu ulje stavimo brašno da se prži. Kada zaprška dobije zlatnu boju sklonimo šerpu sa šporeta, dodamo preostalu mlevenu crvenu papriku i promešamo. Sadržinu u šerpi posolimo a zatim neprekidno mešajući žicom za mučenje dodamo zapršku. Šerpu poklopimo i ostavimo

sadržinu da se kuva 30-ak minuta. U dublji tanjir serviramo prethodno skuvane rezance. Kašikom vadimo čufte iz šerpe i stavimo na rezance. Preljemo sosom iz šerpe i dekoriramo grančicom peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!



Begovi kolači sa krocketima od krompira

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
srednja

za 4 osobe

- 800 g mešanog mlevenog mesa
- 2 skuvana krompira
- 2 glavice crnog luka
- 120 g skuvanog pirinča
- 2 kašike paradajz sosa • 5 jaja
- 50 g putera • 250 ml kisele pavlake
- 150 g brašna • 1 kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Zna beg šta je dobro.

Glavice crnog luka sitno isečemo i stavimo u veći sud. Dodamo pirinač, paradajz sos, mleveno meso, dva jaja, posolimo, pobiberimo i mešamo varjačem dok se smesa ne sjedini. Rukama uzimamo od smese, formiramo kolače u obliku kuglica i redamo na nauljenu činiju. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocke za supu. U drugoj šerpi, na šporetu, na rastopljenom puteru pržimo 2 kašike brašna. Kada se brašno propriži u šerpu sipamo supu i mešamo žicom za mučenje. Zatim u šerpu dodamo kolače. U sud polupamo jedno jaje i dodamo jedno žumance. Posolimo, dodamo pavlaku i promešamo žicom za mučenje. Posle 15 minuta kuvanja šerpu sa kolačima sklonimo sa šporeta. U šerpu dodamo pavlaku sa jajima i promešamo žicom. U većem sudu, alatkom za pire, izgnječimo skuvane krompore. Dodamo jedno jaje, 100 g brašna, posolimo i mešamo varjačem dok se

smesa ne sjedini. Od smese napravimo duguljaste forme koje isečemo na parčad. Dobijene krockete pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Ispržene krockete stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Na dva kraja tanjira serviramo krockete u formi tarabe. Kutlačom vadimo Begove kolače iz šerpe, serviramo na tanjir i pobiberimo. Dekoriramo grančicom peršuna na sredini tanjira.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Logično... e, ovo je jelo! :)



Muško jelo

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

za 4 osobe

- 500 g sitnijih makarona • 250 g tortelina sa mesom • 4 zelene paprike
- 1 glavica crnog luka • 1 kašika mešavine začina • 200 ml mleka • peršun
- 250 g raviola sa šunkom • 4 oljuštena mlada krompira
- 1 par dimljenih kobasica • 3 jaja • 6 češnjeva belog luka
- 500 ml ovčijeg kiselog mleka • 200 g svinjskog mlevenog mesa
- 100 gr lenti dimljene slanin • ulje • so i mleveni crni biber

U četiri šerpe, na šporetu, sipamo vodu, posolimo i dodamo malo ulja. Kada voda provri u prvu šerpu stavimo torteline da se kuvaju, u drugu makarone, u treću raviole a u četvrtu krompire isečene na kocke. Kobasice isečemo na krugove. Dve paprike isečemo na kocke a druge dve na polukrugove. Glavicu crnog luka i peršun sitno isečemo. Lente slanin isečemo na sitnije kocke. U sud sa kiselim mlekom dodamo jaja, 1 kašiku mešavine začina i promešamo žicom za mučenje. Skuvane torteline, makarone, ravioli i krompire procedimo. Isečene krompire pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Posolimo, pobiberimo, promešamo i izvadimo krompire iz tiganja. U istom tiganju pržimo polovinu isečenog crnog luka. Kada luk omeška dodamo krugove kobasica i polovinu paprika isečenih na kocke. Kada se luk, kobasice i paprike isprže izvadimo iz tiganja. Zatim u istom tiganju pržimo preostali isečen crni luk. Kada luk omeška dodamo mleveno meso i preostale kocke paprika. Posolimo, pobiberimo, promešamo i kada se meso isprži sadržinu izvadimo iz tiganja. Zatim u tiganju pržimo isečenu slaninu. Kada se slanina isprži dodamo

mleko, isečen peršun i sklonimo tiganj sa šporeta. keramičku posudu za pečenje poprskamo uljem. U posudu naneseimo makarone, zatim fil od mlaćenog mesa, torteline, polukrugove paprika, parčad krompira, ravioli, fil sa kobasicama i sitno isečene češnjeve belog luka. Sadržinu prelijemo mešavinom kiselog mleka i jaja. Na preliv naneseimo fil sa slaninom. Pečemo 30 minuta na 200°C. Tanjir za serviranje ukrasimo listom zelene salate. Rešetkastom kašikom vadimo sadržinu iz posude i serviramo na tanjir. Dekoraciju završimo sa po tri kruga paradajza na dve strane tanjira.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Punjene tikvice

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

- 4 tikvice • 300 g mlevenog mesa
- 500 ml vode
- 150 g konzerviranog paradajza
- 100 g pirinča • 3 glavice crnog luka
- 200 ml jogurta • 2 češnja belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Za one koji ne znaju.

Tikvicama odsećemo krajeve i svaku isećemo na tri dela. Malom kašikom izdubimo parčad tikvica za punjenje. Izdubljene delove sitno isećemo i stavimo u sud. Dodamo sitno isečene glavice crnog luka, mleveno meso, pirinač i konzervirani paradajz koji smo izgnječili viljuškom. Sastojke posolimo, pobiberimo i promešamo. Ovim filom punimo udubljena u tikvicama. Napunjene tikvice poredamo u tepsiju u koju sipamo vodu. Tikvice posolimo, pobiberimo, tepsiju zatvorimo aluminijumskom folijom i stavimo na šporet. Kada se tikvice skuvaaju sklonimo tepsiju sa šporeta. Češnjeve belog luka sitno isećemo i stavimo u

sud. Dodamo ulja, jogurt, posolimo i promešamo žicom za mućenje. Punjene tikvice poredamo na činiju za serviranje na koju smo stavili tri lista zelene salate. Na tikvice naneseemo preliv od jogurta i dekoriramo listovima peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pripremio: M. Brđovski. Foto: A. Zlatković

Punjene teleće grudi

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1, 5 kg telećih grudi
- 200 g svežih šampinjona
- 20 g suvih pečurki • 100 g putera
- 100 ml belog vina • 250 ml mleka
- 2 kifle • 1 glavica crnog luka
- 3 šargarepe • 2 jaja • 1 limun
- 2 oljuštena krompira • 3 kaš. prezle
- peršun • muskatni oraščić
- 2 kašike mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Malo skupo, ali vredi.

Telećim grudima odstranimo rebra, meso zasećemo da dobijemo ravnu površinu za rolovanje, naneseemo mešavinu začina, posolimo, pobiberimo i uvijemo u rolat da meso upije začine. Šampinjonim odsećemo ručke. Ručke sitno isećemo a šampinjone isećemo na listove. Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju narastopljenom puteru. Dodamo isećene ručke šampinjona i pola kašike mešavine začina. Zatim dodamo listove šampinjona, posolimo i pobiberimo. Suve pečurke (koje smo prethodno potopili u vodu da omekšaju) iscedimo, sitno isećemo i dodamo u tiganj. Dodamo sitno isečen peršun i promešamo. Kifle iskidamo na parčad, stavimo u veći sud, prelijemo mlekom i izgnječimo rukom. Dodamo jaja, preostali puter, sitno izrendanu koru limuna, malo rendanog muskatnog oraščića, posolimo, pobiberimo, dodamo sadržinu iz tiganja, mešavinu začina, prezlu i mešamo varjačom dok se smesa ne sjedini. Smesu naneseemo po celoj površini mesa. Filovano meso uvijemo u rolat, učvrstimo kuvarskim

koncem i stavimo u nauljenu tepsiju. Šargarepe isećemo na krugove, krompire na kriške i dodamo u tepsiju. Rolat obilno poprskamo uljem i prelijemo sa 150 ml vode. Tepsiju zatvorimo aluminijumskom folijom, stavimo u rernu i pečemo 60 minuta na 200°C. Ispečenom rolatu odstranimo kuvarski konac i isećemo na parčad. Rešetkastom kašikom vadimo parčad šargarepa i krompira iz tepsije i serviramo na jednu stranu činije. Na drugu stranu stepenasto poredamo parčad rolata. Dekoriramo sa dve grančice peršuna i 4 šeri paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tani na i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

E, još samo njih nismo punili... valjda :)



Pripremio: M. Brčovski. Foto: N. Štoplević

Punjeni teleći jezici

vreme za pripremu
kompleksnost

150 minuta
srednja

za 4 osobe

- 2 teleća jezika • 2 skuvana krompira u ljusci
- 250 g lenti dimljene slanine • 150 g sušenog svinjskog vrata
- 200 g svežih šampinjona • 200 ml kisele pavlake
- francuski peršun • 20-ak zrna crnog bibera • 3 lovorova lista
- 100 g rendanog kačkavalja • ulje • so i mleveni crni biber

Teleće jezike stavimo u šerpu sa vodom na šporetu. Dodamo zrna bibera, lovorove listove, posolimo, poklopimo šerpu i ostavimo jezike da se kuvaju 2 sata. Svinjski vrat i slaninu isečemo na kocke i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Dodamo sitno isečene šampinjone i francuski peršun, pobiberimo, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Skuvane jezike stavimo u sud sa hladnom vodom. Izvadimo jezike iz vode, oljuštimo i isečemo na polovine po dužini. Polovine jezika zasećemo formirajući džep koji punimo filom iz tiganja. Vatrostalnu posudu poprskamo uljem, dodamo dve kutlačice tečnosti u kojoj su se kuvali jezici a zatim poredamo napunjene jezike u posudu. Na jezike naneseemo rendani kačkavalj. Pečemo 10 minuta na 200°C. Preostalu tečnost u kojoj su se kuvali jezici procedimo iznad druge šerpe. Šerpu stavimo na šporet i kada tečnost provri sklonimo sa šporeta. Dodamo pavlaku i promešamo žicom za mućenje.

Skuvanim krompirima odsećemo zaobljene delove i isečemo na polovine po dužini. Na činiju za serviranje naneseemo jednu kutlaču sosa iz šerpe. Zatim na činiju poredamo polovine krompira između kojih stavimo listove spanaća. Na svaki krompir stavimo po jedan punjeni jezik i preljeemo sosom. Na svaki list spanaća stavimo po jedan polukrug rotkvice. Dekoraciju završimo grančicom mirođije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Elbasan tava sa piletinom

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 4 pileća bataka
- 300 g mariniranih šampinjona
- 3 jaja • 200 g kačkavalja
- 2 šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- 200 ml kisele pavlake
- 100 g crnih maslina
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo batak da se kuva. Glavicu crnog luka sitno isećemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Šargarepe isećemo na kocke a masline na parčad. Kada luk u tiganju omekša dodamo parčad šargarepa i maslina. Zatim dodamo šampinjone isećene na parčad. Posolimo, pobiberimo i dodamo 3 kutlače vode u kojoj se kuvaju bataci. Dve kutlače vode stavimo u dublji sud, dodamo pavlaku, jaja i promešamo žicom za mućenje. Skuvanim batcima odstranimo kosti a meso krupnije isećemo. Unutrašnjost vatros talne posude poprskamo uljem. U posudu poređamo parčad mesa, dodamo sadržinu iz tiganja, prelijemo mešavinom jaja i pavlake i poređamo tanku parčad kačkavalja. pečemo 30 minuta na 200°C. Činiju za serviranje ukasimo sa dva lista zelene salate. Rešetkastom kašikom vadimo sadržinu iz posude i serviramo na činiju. Na listove salate stavimo po grancicu mirođije i po jedan šeri paradajz.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aro mama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar
Mrak...

Egipatski tažin

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
laka

za 4 osobe

- 700 g jagnjeće krtine
- 200 g suvih šljiv
- 1 glavica crnog luka
- 2 češnja belog luka
- 50 g oljuštenih badema
- 1 kašika susama • 2-3 štipača cimeta
- pola kašike đumbira
- pola kašike šafrana • 1 kašika šećera
- maslinovo ulje • so i mlev. crni biber

U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo suve šljive, cimet i šećer. Glavicu crnog luka isećemo na rezance, razlistamo, i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Dodamo isećene češnjeve belog luka. Kada luk omekša dodamo meso isećeno na kocke, đumbir, šafran, posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada šljive omekšaju sadržinu iz šerpe prerućimo u tiganj sa mesom. Promešamo a zatim sadržinu iz tiganja prerućimo u keramičku šerpu. Šerpu poklopimo, stavimo u rernu i pečemo 60 minuta na 180°C. U tiganj, na šporetu, stavimo bademe da se zapeku. Zapečene bademe izvadimo iz tiganja a zatim stavimo susam da se zapeče. Keramičku šerpu izvadimo

iz rerne, dodamo zapečene bademe i promešamo. U dublji tanjir serviramo prethodno skuvane krugove krompira. Kutlačom vadimo sadržinu iz šerpe i nanesimo na krompir. Jelo pospemo zapečenim susamom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Internacionalni recept.



Pripremio: M. Bičovski. Foto: A. Zdravković

komentar

Da bude autentičnije koristite lale za dekoraciju :)



Pripremio: M. Brđovski, Foto: M. Petrović

SAVET

Operite i osušite strukove peršuna, otkinite listiće i iseckajte ih sitno. Stavite ih u teglu, zatvorite i stavite u frižider. Ovako pripremljen peršun možete sačuvati oko 15 dana.

Vojvođanske šnicle

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

• 4 juneće šnicle • 60 g putera • 2 skuvana jaja • 1 jaje

• 2 oljuštena krompira • 100 ml kisele pavlake

• 3 kašike brašna • 200 ml mleka • 2 kaš. mešavine začina

• peršun • 100 g kačkavalja • 2 mlada luka

• ulje • so i mleveni crni biber

Krompire isečemo na kocke i stavimo u šerpu sa vodom, na šporetu, da se kuvaju. U tiganju, na šporetu, na rastopljenom puteru pržimo brašno mešajući žicom za mučenje. Uz neprekidno mešanje postepeno sipamo mleko. Kada bešamel dobije potrebnu gustinu, sklonimo tiganj sa šporeta, dodamo 1 kašiku mešavine začina i promešamo. U veći sud stavimo mladi luk isečen na parčad, sitno isečen peršun, 1 kašiku mešavine začina, sitno izrendan kačkavalj, isečena skuvana jaja, bešamel sos, skuvan krompir sitno isečen, 1 žumance, pavlaku, posolimo, pobiberimo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Šnicle istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo i pobiberimo. Na šnicle naneseemo fil iz suda, uvijemo u rolate, učvrstimo kuvarskim koncem i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada rolati porumene u tiganj sipamo 200 ml vode. Poklopimo tiganj i ostavimo rolate da se dinstaju. U šerpi, na šporetu, na zagrejanom ulju

ispržimo mešavinu povrća koju posolimo i pobiberimo. Rolate izvadimo iz tiganja, odstranimo konac, isečemo na parčad koje poređamo na tanjir za serviranje. Na rolate naneseemo bešamel sos. Na dve strane tanjira serviramo mešavinu povrća. Vojvođanske šnicle dekorisemo sa 4 šeri paradajza i grančicom francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvene boje. Odlikuje se aromom pre zrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatkoćom i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Poštovani čitaoci

Zbog velikog interesovanja za kupovinu ranijih brojeva časopisa i DVD Kuvar-a

HRANA, VINO

Vam izlazi u susret.

Sve prethodne brojeve časopisa i DVD-a možete naručiti na telefone:

+381 (0)21 66 12 444 i mobilni: +381 (0)62 234 926

Napomena: Zbog poštarine cena zavisi od države iz koje poručujete.

DELICIOUS PLUS D.O.O.
Braće Popović 2/1
21000 Novi Sad, Srbija

Dinarski račun: 265-2010310004505-26
Devizni račun: RS 35265100000005347176

Bračole

vreme za pripremu
kompleksnost

150 minuta
srednja

Češnjeve belog luka i peršun sitno isećemo. Kačkavalj isećemo na tanku parčad. Šnicle istanimo kuvarskim čekićem a zatim posolimo i pobiberimo. Na svaku šniclu stavimo po dva parčeta kačkavalja i po tri zrna kleke. Zatim stavimo po dva parčeta pečenice, naneseemo suvo grožđe, stavimo lete slaninice, isečen beli luk i peršun. Savijemo krajeve šnicli i uvijemo u rolate. Rolate učvrstimo čačalicama i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Paradajze oljuštimo, isećemo na kocke i kada rolati porumene sa svih strana dodamo u tiganj. Posolimo, pobiberimo, sipamo belo vino, poklopimo tiganj i ostavimo rolate da se dinstaju 2 sata. Izvadimo rolate iz tiganja, odstranimo čačalice, isećemo na polovine i serviramo na jednu stranu činije. Na drugu stranu serviramo prethodno pripremljen pire. U tiganj dodamo isečen peršun, promešamo i sosom prelijemo parčad rolata. Dekoriramo grančicama francuskog peršuna na dva kraja činije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe

za 4 osobe

- 4 juneće šnicle • 4 paradajza • 100 g lenti pečenice
- 150 g kačkavalja • 200 ml belog vina • 50 g suvog grožđa
- 20-ak zrna kleke • 4 češnja belog luka • 100 g lenti dimljene slaninice
- peršun • ulje • so i mleveni crni biber



komentar

Pa, logično mora da su sa Braća.

Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



Boranija sa mesom i jajima

vreme za pripremu

90 minuta

kompleksnost

srednja

Glavice crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo šargarepu isečenu na parčad, isečenu boraniju, margarin, brašno, mlevenu crvenu papriku, posolimo, pobiberimo i promešamo. U sud polupamo jaja, dodamo pavlaku, mleko, posolimo i promešamo žicom za mučenje. Vatrostalnu posudu poprskamo uljem. U posudu naneseemo sadržinu iz šerpe. Prelijemo mešavinom jaja, pavlake i mleka. Pečemo 60 minuta na 200°C. Boraniju sa mesom i jajima serviramo na tanjir. Na sredinu stavimo list zelene salate na koju stavimo tri kugle pavlake. Dekorišemo grančicom mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!

za 4 osobe

- 1 kg boranije • 300 g mlevenog mesa • 4 jaja
- 2 glavice crnog luka • 1 šargarepa • 500 ml mleka
- 2 kaš. margarina • 2 kaš. brašna • 1 kaš. mlev crvene paprike
- 200 ml kisele pavlake • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Baš za leto.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

Oslić u sosu od badema

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost

laka

Ribama odstranimo kosti i kožicu. Dobijene filete posolimo, pobiberimo, uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Kada se isprže sa obe strane filete stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. U blender stavimo češnjeve belog luka, oljuštene bademe, krupnu so, parmezan, dvopek izlomljen na parčad, maslinovo ulje i izmiksamo sastojke. Izmiksanu smesu pržimo u tiganju u kojem su se pržili fileti. Dodamo belo vino, vratimo filete u tiganj, sipamo vodu, dodamo šećer, bosiljak, poklopimo tiganj i ostavimo filete da se dinstaju na tihoj vatri 15-20 minuta. Zatim dodamo sok od pola limuna, zrna kaparia i sitno isečen peršun. Prethodno skuwane krompire isečemo na polukrugove i poredamo na dva kraja činije. Do polukrugova krompire stavimo po 6 maslina. Rešetkastom kašikom vadimo Oslića u sosu od badema iz tiganja i serviramo na činiju. Dekorišemo sa dva kruga limuna uvijenim u formu osmice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano

za 4 osobe

- 1 kg oslića • 100 g brašna • dve kriške dvopeka • 100 g badema
- peršun • 50 g maslina • 1 kašika bosiljka • pola kašike krupne soli
- 2 kašike rendanog parmezana • 3 češnja belog luka
- pola kašike šećera • 1 kašika zrna kaparia • 200 ml belog vina
- maslinovo ulje • ulje • so i mleveni crni biber

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

Neobično, a ukusno.

je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

www.hranaivino.tv

Riba na povrću

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
laka

za 4 osobe

- 4 oljuštena krompira • beli luk u prahu • 3 glavice crnog luka
- 3 paradajza • pola kašike origana • pola kašike bosiljka
- 4 fileta od oslića • 2-3 grančice svežeg ružmarina
- 6 češnjeva belog luka • 2 zelene paprike • 1 kocka za supu • 1 limun
- 3-4 kašike vinskog sirčeta • 1 kašika maslaine začina
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

komentar

... a može i obratno.



U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Kada supa provri dodamo so, maslinovo ulje, sirće i sok od limuna. Na deblje krugove isećemo paradajze, krompire i glavice crnog luka. Paprike isećemo na kose krugove a češnjeve belog luka isećemo na parčad. Filete isećemo na polovine. Tepsiju poprkamo maslinovim uljem. U tepsiju poredamo krugove krompira, pobiberimo i naneseemo beli luk u prahu. Zatim poredamo krugove luka, pa krugove paradajza a na njih parčad fileta. Nanesemo listove ružmarina, origano, bosiljak, beli luk u prahu i dodamo parčad belog luka. Poredamo krugove paprika, posolimo i pobiberimo. Preljemo sastojke supom. Pećemo 60 minuta na 200°C. Činiju za serviranje ukasimo sa dva lista zelene salate. Rešetkastom kašikom vadimo sadržinu iz tepsije i serviramo na činiju. Tri kriške limuna stavimo na jelo a dekoraciju završimo polukrugovima naranče.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



T TEODORA
pharma line

Dijetetski proizvodi su dodaci ishrani - nisu lek.
Pročitati priloženo uputstvo. Konsultujte se sa lekarom ili farmaceutom.

VITALON®
BIOPHARM

**SVE NAŠE PREPARATE MOŽETE KUPITI U APOTEKAMA
STRES; NERVOZA DIJABETES; GOJAZNOST**



352,50 din.

LEXOVAL FORTE tablete

sadrže ekstrakte: valerijane, hmelja, melise i mente. Deluje umirujuće, smanjuje nervozu i napetost, ublažava razdražljivost, poboljšava koncentraciju, dobro se podnosi, ne izaziva zavisnost.

CIMET + J. SIRČE tablete

Cimet u kombinaciji sa jabukovim sirćetom ublažava problem dijabetesa, potpomaže stabilizaciju šećera u krvi, sagoreva masne naslage, snižava holesterol i povoljno deluje kod tretmana mršavljenja.



432,50 din.

**MEMORIJA; CIRKULACIJA
MASLINA GINKGO tablete**



406,00 din.

Ext. masline održava krvne sudove u elastičnom i prohodnom stanju, reguliše holesterol, pomaže prevenciju ateroskleroze, hipertenzije, dijabetesa. Ginkgo poboljšava koncentraciju i pamćenje, smanjuje mogućnost pojave vrtoglavice, poremećaja periferne cirkulacije (hramanje, grčevi u nogama). U sinergiji ekstrakt masline i ginkga pomaže u smanjenju rizika od moždanog udara.

**ZGLOBOVI I KOSTI
GLUKOZAMIN + SILICIJUM tablete**

Preporučuje se kod upale i otečenosti zglobova, usporava trošenje hrskavice i vezivnih tkiva, osteoartritis i išijas. Silicijum sprečava dekalifikaciju kostiju, bolna stanja uzrokovana upalom zglobova, pomaže bržem zarastanju kostiju i bržem oporavku nakon sportskih povreda.



406,00 din.

www.vitalon-group.com

ZA SVE INFORMACIJE JAVITE SE NA KORISNIČKE TELEFONE:

021 6 323 262, 6 322 702

BiH: ICM Bijeljina 055 227 055

Dalmatinska batuda

vreme za pripremu
kompleksnost

150 minuta
laka

U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo pasulj. Svinjska rebra isečemo na parčad i dodamo u šerpu. Posolimo i pobiberimo. Kada sadržina u šerpi provri procedimo je. U drugu šerpu na šporetu sipamo vodu, dodamo pasulj i rebra, posolimo i ostavimo sadržinu da se kuva 60 minuta. Šargarepe isečemo na krugove, krompire na krupnije kocke i dodamo u šerpu. Zatim dodamo boraniju, kocku za supu, zrna kukuruza i poklopimo šerpu. Slaninu i koren celera isečemo na kocke i pržimo u drugoj šerpi na zagrejanom ulju. Dodamo sitno isečene češnjeve belog luka. Kada sastojci porumene sklonimo šerpu sa šporeta. U šerpu sa pasuljem dodamo paradajz sos, promešamo, poklopimo šerpu i ostavimo sadržinu da se kuva još 45 minuta. Paradajz oljuštimo, isečemo na kocke i dodamo u šerpu. Zatim dodamo sadržinu iz druge šerpe i kuvamo još 10 minuta. Dalmatinsku batudu serviramo u dublji tanjir i naneseemo sitno isečen peršun.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakavim i jakim ukusom. Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!

za 4 osobe

- 300 g svinjskih rebara • 1 kocka za supu
- 50 g lenti dimljene slanine • 150 g pasulja • 2 oljuštena krompira
- 150 g konzerviranih zrna kukuruza • 100 g boranije • 1 paradajz
- 2 šargarepe • pola korena celera • 2 češnja belog luka
- 2 kaš. paradajz sosa • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ajme, ča je lipo...



Priprema: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

Sremski vinogradarski lonac

vreme za pripremu
kompleksnost

150 minuta
laka

Šargarepe isečemo na deblje krugove. Plavi patlidžan i tikvicu oljuštimo i isečemo na kocke. Paradajze, krompire, glavice crnog luka, koren pastrnaka i koren celera isečemo na kocke. Listove celera krupnije isečemo. Pola glavice kupusa isečemo na parčad. Na parčad isečemo i svinjska rebra. Kolenice isečemo na polovine. U šerpu, na šporetu, na zagrejanu ulje stavimo parčad crnog luka, kolenice, kupusa, šargarepe, paprika i rebara. Dodamo češnjeve belog luka, parčad krompira, paradajza, listova i korena celera, tikvice, korena pastrnaka, plavog patlidžana i krupnije isečene listove peršuna. Posolimo, pobiberimo, sipamo 200 ml vode, poklopimo šerpu i ostavimo sadržinu da se kuva 2 sata. Sremski vinogradarski lonac serviramo u dublji tanjir.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije

za 6 osoba

- 2 sveže svinjske kolenice • 2 zelene paprike • 2 šargarepe
- 2 tikvice • 3 paradajza • pola korena i listovi celera
- 1 kg svežih svinjskih rebara • peršun • 4 češnja belog luka
- 4 oljuštena krompira • 2 glavice crnog luka • koren pastrnaka
- 1/2 glavice kupusa • 1 plavi patlidžan • ulje • so i mlev. crni biber

Priprema: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

Bez primedbe.

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!

Rolovano svinjsko file sa koprivama

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

za 4 osobe

- 800 g svinjskog filea
- 200 g lenti dimljene slanine
- 2 veze kopriva • 100 g sira • 1 jaje
- 3 kisela krastavca
- 1 glavica crnog luka
- 100 g krugova šunkarice
- 200 ml neutralne pavlake
- 2 češnja belog luka
- 100 ml belog vina
- 100 g rendanog kačkavalja
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

He, he, he... prijala Vam se, zar ne?
Samo što ne iskoči iz časopisa... :)

File zasećemo u više mesta da dobijemo ravnu površinu za rolovanje. Meso istanjimo kuvarskim čekićem, posolimo i pobiberimo. U sud krupno izrendamo sir, dodamo krugove šunkarice i kisele krastavce isečene na sitnije kocke, jaje, pobiberimo i promešamo sastojke. Smesu nanesimo na meso. Savijemo krajeve mesa ka unutrašnjosti a zatim uvijemo u rolat. Lente slanine stepenasto poređamo na dasku za sečenje. Stavimo rolat na lente i njima oblepimo ceo rolat. Rolat učvrstimo kuvarskim koncem i stavimo da se prži u tepsiju, na šporetu, na zagrejanom ulju. Dodarpo sitno isečenu glavicu crnog luka i belo vino. Kada rolat porumeni sa svih strana, tepsiju stavimo u rernu i pečemo 40 minuta na 200°C. U šerpu, na šporetu, u provrelu posoljenu vodu stavimo koprive da se obare. Obarene koprive stavimo u cediljku. Isečene koprive pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Posolimo, pobiberimo, dodamo isečene češnjeve belog luka, malo

pavlake, rendani kačkavalj, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta. Ispečen rolat izvadimo iz tepsije a preostalu sadržinu preručimo u šerpu na šporetu. Dodamo preostalu pavlaku, pobiberimo, promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. Rolatu odstranimo konac i isečemo na parčad. Na jednu stranu činije serviramo koprive. Na drugu stranu stepenasto poređamo parčad rolata i prelijemo sosom iz šerpe.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezlog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Preparacija: M. Bičovski, Foto: A. Zdravković



Uređuje:
Minja Bogdanovski
iz Kraljeva.

Fondan smesa za torte, kolače, figurice...

U Uskršnjem broju časopisa Hrana i vino je bio objavljen recept za tortu "Uskršnje jaje" koju sam presvlačila i ukrašavala sa kupovnom gum pastom. Pošto znam da je većini vas gum pasta nedostupna, potrudila sam se da nađem adekvatnu zamenu za nju. Fondan koji sam napravila po receptu koji sledi je više nego

dobra zamena za gum pastu. Toliko je dobar da i ja više neću kupovati gum pastu, već ću je sama praviti. Rad sa njom je lak, ukusna je i iskreno vam preporučujem da je napravite. U narednim brojevima pokušaću da vam na što jednostavniji način pokažem kako da dekorirate sa njom, a vi sačuvajte ovaj recept, trebaće vam :)

U vanglicu, prosejati šećer u prahu zbog grumuljica. Želatin preliti sa hladnom vodom i ostaviti da nabubri. Fruktozu i vodu staviti na vatru da se kuvaju. Kada počne da vri, kuvati još 30 sekundi a onda skloniti sa vatre. Odmah dodati glicerin i dobro promešati, a onda preručiti u nabubrelu želatinu i mešati dok se želatin ne istopi. U prosejani šećer, postepeno dodati vruću smesu i mešati sa kašikom dok može, a onda izručiti na radnu površinu i umesiti rukama u glatku masu. Dobićete 1 kg odličnog fondana za torte. Ovako pripremljenu fondan čuvajte na sobnoj temperaturi u hermetički zatvorenoj posudi.

Potrebno je:

- 1 kesica želatina u prahu
- 50 ml hladne vode (za želatin)
- 20 ml vode (za fruktozu)
- 100 gr fruktoze (voćni šećer) • 900 gr šećera u prahu
- 1 velika kašika glicerina (kupuje se u apoteci)

Ova količina je dovoljna za prekrivanje jedne torte i nekoliko figurica na istoj. Fondan bojte sa prehrambenim bojama u prahu.



Pčelice

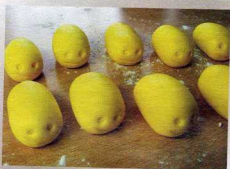
Od belog fondana odvojte deo (veličine teniske loptice) i obojite ga za žutom prehrambenom bojom. Obojeni fondan podelite na 12 delova. Od svakog dela, uz pomoć dlanova, napravite kuglice vodeći računa da budu skroz glatke i da se ne vide preglubi. Svaku kuglicu opet stavite između dlanova, nežno protirajte i napravite valjak, tj telo pčele.

Uz pomoć čačkalice ili štapića za ražnjice napravite udubljenje za oči.

Usta, tj osmeh na pčelici napravite uz pomoć kašičice.

Deo belog fondana sa oklagijom rastanjite i isecite trakice širine oko 4-5 mm. Crnu boju u prahu rastvorite sa malo vruće vode, a onda uz pomoć četkice obojte trakice. Ostavite da se boja prosuši, a onda po dve trakice stavite na svaku pčelicu. Pre nego što stavite trakice sa donje strane ih premažite sa vodom da bi se bolje zalepile za pčelicu. Od belog fondana, isecite krila i stavite

ih na pčelicu. Ako imate mali sekač za kolače u obliku srca možete iskoristiti njega za krila. Svako srce podelite na pola i dobićete jedan par krila. Od crnog fondana napravite oči.



Čokoladni mafini

Potrebno za mafine:

- 250 g brašna • 200 g šećera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/4 kašičice sode bikarbone
- 2 kašike kakaa
- 250 ml mleka
- 100 g čokolade
- 80 ml ulja • 2 vanilin šećera
- 1 jaje

Za fil:

- 1 puding od slatke pavlake
- 350 ml mleka
- 3 kašike šećera
- 150 ml slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- pčelice • cvetići



U odgovarajuću posudu sipati brašno i dodati prašak za pecivo, bikarbonu sodu, šećer, kakao i vanilu. U drugoj posudi sjediniti jaje, mleko i ulje, a onda preručiti u posudu gde se nalaze suvi sastojci i izmiksati da se sve lepo sjedini. Dodati čokoladu koju smo pre toga izlomili ili iseckali na male parčiće i promešati varjačom. Pleh za mafine(projice) premazati uljem, a onda uz pomoć kašičice sipati smesu, ali ne do vrha jer će mafini narasti prilikom pečenja.

Zagrejati rernu na 200 °C i staviti da se peku oko 18 minuta. Gotove mafine izvadite i ostavite da se prohlade.

Kuvati 250 ml mleka i tri kašike šećera. U preostalih 100 ml mleka sipati puding i promešati da nema grumuljica. U provrelo mleko sipati rastopljeni puding i kuvati dok se ne zgusne. Kada je gotov, skloniti sa vatre. Posudu u kojoj se kuvao puding pokriti rastegljivom folijom i ostaviti dok se puding skroz ne ohladi. Umutiti 150 ml slatke pavlake i dodati je u već ohlađen puding. Miksati dok se sve lepo ne izjednači. Fil sipati u kesu sa većim okruglim nastavkom i ukrašiti njim mafine. Na vrh svakog mafina staviti pčelicu i ukrašiti malim cvetićima.

Jagode & čokolada

Potrebno je:

- 5 žumanaca • 5 kašika šećera • 150 gr bele mlečne čokolade
- 250 ml slatke pavlake • 300 gr jagoda • 2 kaš. meda
- 1 kaš. limunovog soka • 6 čaša



Žumanca i šećer umutiti sa mikserom (oko 2 minuta), pa staviti na tihoj vatri da se kuva. Kuvati oko 3-4 minuta, sve vreme mešajući. Znaćete da je gotovo kada provučete varjaču preko dna, mora da ostane trag. Kada je kuvano, skloniti sa vatre i u to dodati iseckanu čokoladu i promešati da se čokolada istopi i lepo sjedini sa žumancima. Slatku pavlaku umutiti i sjediniti sa ohlađenim filom od čokolade. Smesu preručiti u čaše i staviti u frižider na hlađenje najmanje na 1 h.

Jagode, med i sok od limuna stavite u blender ili uz pomoć štapnog miksera ispasirajte. Sipajte u čaše preko čokolade. Čuvati u frižideru do služenja.

Lagani letnji desert

Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Jagode očistite (ostavite par za dekoraciju) i izgnječite viljuškom ili mikserom u pire. Slatku pavlaku dobro izmiksajte.

Sirup: Na laganoj vatri istopite šećer i vodu, prokuvajte 2-3 minuta, pa kada se malo prohladi sirup pomešajte sa nabubrelim želatinom. Dodajte pire od jagoda, umućenu slatku pavlaku i dobro promešajte da se sve lepo sjedini.

Sa kašikom punite silikonske modlice (za mafine) i ostavite 2-3 sata u frižideru na hlađenje. Kada se desert ohladio okrenite ga na tanjir i skinite silikonske modlice. Preljite sa otopljenom čokoladom i ukрасite



Potrebno je:

- 300 gr jagoda • 200 ml slatke pavlake
- 1 kesica želatina

ZA SIRUP • 200 gr šećera • 50 ml vode

ZA GLAZURU • 100 gr mlečne čokolade



sa 1/2 jagode. Čuvati u frižideru do služenja.

U slučaju da nemate silikonske modlice, mislim da bi dobro poslužile i veće papirnate korpice koje ste (pre punjenja) sa unutrašnje strane premazali sa uljem.

Lava kolač

Kolač iz kog na prvi dodir kašičice izlazi prava lava čokolade. Ono što ovaj kolač čini posebnim, je gorka čokolada sa većim % kakaa u sebi. Po želji, možete ga poslužiti uz umućenu slatku pavlaku.

Maslac umutiti sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte jaja i nastavite da mutite. U umućenu masu dodajte brašno i otopljenu čokoladu. Sve zajedno dobro umutite sa mikserom. Posudice za soufflé dobro premažite sa margarinom a onda ih pobrašite. Sa kašikom sipajte smesu u posudice.

Ako nemate ove posudice, možete koristiti i keramičke šoljice za čaj ili za kafu. Zagrejte rernu na 200°C i tek kad se rerna zagreje stavite da se peče i to tačno 11 minuta. Kolač izvadite iz rerne, ostavite minut-dva u posudici, a onda tankim nožem odvojte ivice i izvrtite kolač na tacnu. Poslužite dok je kolač topao i uživajte u čokoladnoj lavi.

Potrebno je:

- 170 gr maslaca • 200 gr šećera • 4 jaja

- 1 vanilin šećer • 80 gr brašna

- 150 gr gorke čokolade (sa većim % kakaa)



Rikota (ricotta)

Rikota je svež, nezreli sir koji ne podleže procesu sazrevanja. Kao i svi sveži sirevi, jako je osetljiv i brzo se kvari. Struktura mu je granulasta, blago slatkastog ukusa i potseća na švapski sir. Ovaj sir se najčešće ne soli i niskokaloričan je.

Koristi se u pripremi dezertata i omiljeni je sastojak u Italiji u pripremi torti sa sirom, zatim kanola (koje potsećaju na naše šaum rolne), tako i za razne druge kreme.

Ovaj sir se takođe koristi i u pripremi slanih jela.

Ako u vašem marketu ne možete pronaći ovaj sir, nemojte da očajavate, možete ga sami brzo spremiti u vašoj kuhinji. Najbitnije je da imate masnije mleko, tj mleko sa većim % mlečne masti.

Ako ne možete doći do domaćeg mleka, koristite mleko iz marketa ali samo ono sveže koje stiže u prodaju svakog dana, a ne dugotrajno mleko.

Domaći sir rikota (ricotta)

Stavite mleko i slatku pavlaku da se kuvaju. Par trenutaka pre nego što mleko počne da vri, sipajte sirće i promešajte, a onda smanjite temperaturu na 2. Ostavite da se kuva još

3-4 minuta i za to vreme nemojte da mešate. Sklonite šerpu sa vatre i ostavite 10 minuta da odstoji.

Za to vreme pripremite vanglicu i na nju stavite cediljku.

U cediljku stavite gazu (troslojnu), preručite masu i ostavite da se cedi oko 1 h. Za to vreme će se iscediti sav višak tečnosti i sir rikota će biti spreman za upotrebu.

U slučaju da ste ga planirali za neko slano jelo, možete posoliti mleko pre nego što počnete da pravite

Potrebno je:

• 2 l mleka • 250 ml slatke pavlake

• 3 kašike belog alkoholnog sirćeta

sir. Ovako pripremljen sir najbolje je upotrebiti odmah, ali možete ga čuvati u frižideru i 2-3 dana.



Čokoladni kolač sa rikotom i jagodama

Potrebno je:

- 280 g brašna • ½ kesice praška za pecivo
- 200 g šećera • 100 g maslaca • 100 g čokolade
- 150 ml vruće vode

- 200 g manjih zamrznutih jagoda • 200 g rikote

ZA PRELIV • 200 g šećera • 100 ml vode

- 150 g manjih jagoda

Uodgovarajuću posudu sjediniti brašno, prašak za pecivo i šećer. Maslac i čokoladu otopite, pa preručite u brašno. Dodajte vruću vodu pa mikserom sve dobro izmiksajte. Kada se masa ujednačila dodajte rikotu i još malo izmiksajte. U pripremljenu masu stavite jagode i onda varjačom promešajte. Okrugli kalup za tortu (22 cm) premažite uljem pa preručite masu i izravnjajte je. Stavite da se peče na 160 °C oko 75 minuta. Kada je kolač pečen, ostavite ga još 5 minuta da se prohladi pa onda izvadite iz kalupa.

Dok se kolač hladi, pripremite preliv. Preljite šećer sa vodom i stavite da se kuva. Kada počne da vri, stavite jagode i kuvajte još 2 minuta. Vrelim sirupom prelijte kolač i ostavite da se ohladi pre služenja. Kolač će biti još lepši sutradan.



komentar

Probajte, nećete pogrešiti!

Pripremio: T. Stokilovski. Foto: M. Petrović



Trebenička torta

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

ZA PATIŠPANJ • 6 jaja • 18 kašika šećera • 18 kašika brašna
• 1 kaš. kakao • 10 kašika mleka • 8 kašika ulja • 2 kes. praška za pecivo
ZA FIL OD VANILE • 1 kes. praška za puding od vanile • 250 g margarina
• 200 g šećera u prahu • 150 g marmelade od drenjina • 500 ml mleka
ZA FIL OD ORAHA • 100 g šećera • 200 g mlevenih oraha • 100 ml mleka

Pripremamo patišpanje. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim mikserom mutimo belanca, dodamo preostali šećer, i mutimo dok se ne rastopi. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmučenim belancima. Dodamo ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Dve tepsije obložimo kuvarskim papirom. Polovinu testa preručimo u prvu tepsiju. U preostalo testo dodamo kakao, promešamo varjačem i naneseemo testo u drugu tepsiju. Stavimo obe tepsije u rernu i pečemo 10 minuta na 200°C. Pripremamo fil od vanile. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml mleka. U preostalim 200 ml mleka dodamo prašak za puding i promešamo žicom za mućenje. Kada mleko u šerpi provri dodamo razmekšan puding neprekidno mešajući žicom. Kada puding dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se ohladi. U sud stavimo margarin, šećer u prahu i mutimo mikserom dok margarin ne postane penast. Dodamo

ohlađen puding i mutimo dok se fil ne sjedini. Pripremamo fil od oraha. U šerpu, na šporetu, sipamo 100 ml mleka, dodamo 100 g šećera i promešamo. Provrelim mlekom prelijemo mlevene oraha i promešamo. Ispеčenim patišpanjima odstranimo papire i isečemo krajeve da dobijemo ravnu površinu. Sečemo patišpanje na polovine po dužini. Na pravougaonu tacnu za tortu stavimo prvu lentu žutog patišpanja i premažemo marmeladom. Zatim naneseemo fil. Na fil stavimo prvu lentu braon patišpanja. Premažemo filom od oraha. Stavimo drugu lentu žutog patišpanja i premažemo marmeladom. Premažemo zatim filom od vanile. Stavimo drugu lentu braon patišpanja. Celu tortu premažemo filom od vanile. Preostalim filom punimo kuvarski špric i ukrasimo gornju površinu torte. Polukrugovima naranđe i čokoladnim bombonama dekoriseemo tortu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Torta Bogorodica

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

Pripremamo prvi patišpanj. Polupamo 10 jaja i odvojimo belanca od žumanca. Izmutimo belanca mikserom, dodamo 10 kašika šećera i nastavljamo mučenje dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo 10 kašika mlevenih oraha, 100 g seckanih oraha, 1 kašiku brašna, pola kesice praška za pecivo i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo drugi patišpanj. Polupamo 10 jaja i odvojimo belanca od žumanca. Izmutimo belanca mikserom, dodamo 10 kašika šećera i nastavljamo mučenje dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo 10 kašika mlevenih oraha, 1 kašiku brašna, pola kesice praška za pecivo, sitno isečene smokve i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo treći patišpanj. Polupamo 10 jaja i odvojimo belanca od žumanca. Izmutimo belanca mikserom, dodamo 10 kašika šećera i nastavljamo mučenje dok se šećer ne ras-

• 30 jaja

ZA PRVI PATIŠPANJ • 10 kašika šećera • 10 kašika mlevenih oraha

• 1 kašika brašna • pol. kes. praška za pecivo • 100 g seckanih oraha

ZA DRUGI PATIŠPANJ • 10 kašika šećera • 10 kašika mlevenih oraha

• 1 kašika brašna • pol. kes. praška za pecivo • 100 g suvih smokvi

ZA TREĆI PATIŠPANJ • 10 kašika šećera • 10 kašika mlevenih oraha

• 1 kašika brašna • pol. kes. praška za pecivo • 100 g suvog grožđa

ZA PRVI FIL • 150 ml mleka • 300 g šećera • 200 g mlevenih oraha

• 2 limuna • 200 g žele bombona • 100 g šećera u prahu

ZA DRUGI FIL • 300 g šećera • 250 g margarina • 300 g čokolade za kuvanje

ZA UKRAŠAVANJE • 3 kesice praška za šlag • 300 ml mleka

i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Dodamo sitno isečene žele bombone i promešamo varjačem. Pripremamo drugi fil. U sud sa 30 žumanaca dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru i mešamo varjačem. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare i ostavimo da se ohladi. Čokoladu istopimo na pari. U sud sa ohlađenim filom dodamo sok od pola limuna, margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Polovinu fila preručimo u drugi sud, dodamo ohlađenu rastopljenu čokoladu i promešamo varjačem. Isečene patišpanje izvadimo iz tepsije, odstranimo papire i odsečemo krajeve da dobijemo ravnu površinu. Na tacnu za tortu stavimo prvi patišpanj i premažemo prvim filom. Na fil stavimo drugi patišpanj i

premažemo filom sa čokoladom. Zatim stavimo treći patišpanj koji premažemo drugim filom bez čokolade. U sud sipamo mleko, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag ne dobije potrebnu čvrstinu. Kuvarski špric punimo preostalim filom sa čokoladom i ukrašimo stranični deo kao i krajeve gornje površine torte. Zatim špric punimo šlagom, ukrašimo gornju površinu i šlagom prekrijemo preostale stranične delove torte.

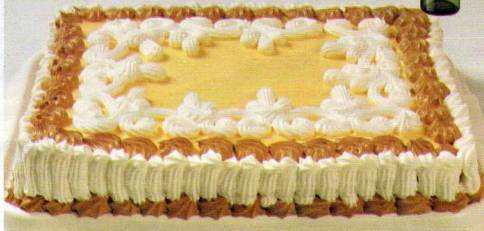
Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



komentar

Naš slatki favorit.

topi. Zatim dodamo 10 kašika mlevenih oraha, 1 kašiku brašna, pola kesice praška za pecivo, suvo grožđe i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo prvi fil. U šerpu, na šporetu, sipamo mleko, dodamo šećer i promešamo. Kada se šećer rastopi dodamo mlevene orahe, promešamo, sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo fil da se ohladi. U veći sud stavimo margarin, šećer u prahu, limunov sok i mutimo mikserom dok margarin ne postane penast. Zatim dodamo ohlađen fil od oraha



Crna torta

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost srednja

ZA ŽUTI PATIŠPANJ • 4 jaja

• 4 kašike šećera • 2 kašike brašna

ZA BRAON PATIŠPANJ • 1 limun

• 3 kašike prezle • 8 jaja

• 2 kaš. brašna • 8 kaš. mlev. oraha

• 1,5 kašika ulja • 4 kašike šećera

• pol. kes. praška za pecivo

ZA FIL • 250 g šećera u prahu

• 250 g margarina • 250 ml mleka

• 10 kašika šećera • 100 g kakaoa

• 100 g čokolade za kuvanje

Pripremamo braon patišpanj. Polupamo 8 jaja i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo dok se šećer ne rastopi. Zatim u sud dodamo sok od pola limuna, mlevene orahe, prezlu, prašak za pecivo, brašno i ulje. Mešamo varjačom dok se smesa ne sjedini. Dve tepsije obložimo kuvarskim papirom. U svaku tepsiju naneseemo po polovinu testa. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo žuti patišpanj. U sud polupamo 4 jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo mlevene orahe, brašno i promešamo žicom za mućenje. Preručimo testo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu sipamo mleko, dodamo šećer, kakaao, čokoladu izlomljenu na parčad i stavimo na šporet. Kada se čokolada i šećer rastope sklonimo šerpu sa šporeta. U sud za mućenje stavimo margarin, šećer u prahu i mutimo mikserom dok margarin ne postane penast. Dodamo 8 žumanaca

i ohlađen fil iz šerpe. Mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanju odstranimo papir i presečemo na polovinu. Lentama odsečemo krajeve da dobijemo ravnu površinu. Na tacnu za tortu stavimo jednu lentu braon patišpanja i premažemo filom. Na fil stavimo lentu žutog patišpanja pa i njega premažemo filom. Stavimo drugu lentu braon patišpanja. Celu tortu premažemo filom. Na krajeve gornje površine naneseemo zrna suvog grožđa a pomoću cediljke naneseemo kakaao. Dekoraciju završimo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Zak nas je prijatno iznenadio.



SAVET

Jaki mirisi lako prodiru u jaja pa ih zato nikada nemojte držati pored peršuna, limuna i drugih namirnica jakih mirisa.

Zakova torta

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

• 15 jaja

ZA PATIŠPANJ • 300 g šećera • 300 g seckanih oraha • 3 kašike brašna

ZA FIL • 15 kašika šećera • 16 kašika vode • 1 kašika brašna

• 100 g čokolade za kuvanje • 250 g margarina

• 100 g drobljenih lešnika • 5 kesica praška za šlag • 500 ml mleka

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i nastavimo mućenje dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo seckane oraha, brašno i promešamo varjačom. Dve tepsije obložimo kuvarskim papirom. Podelimo testo u tepsije i izravnamo površine. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo prvi fil. U sud sa žumancima dodamo šećer, vodu, brašno i izmutimo mikserom. Sud stavimo na paru i dodamo čokoladu izlomljenu na parčad. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare i ostavimo sadržinu da se ohladi. U ohlađen krem dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. U veću sud sipamo mleko, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. Ispečenim patišpanjima odstranimo papire, isečemo krajeve da dobijemo ravnu površinu a zatim odsećemo trećinu patišpanja tako da dobijemo treću koru. Na

tacnu stavimo prvu koru, premažemo filom, na fil naneseemo šlag a zatim drobljene lešnike. Postupak ponovimo. Stavimo treću koru i celu tortu premažemo filom. Gornju površinu torte premažemo šlagom i naneseemo drobljene lešnike. Preostalim šlagom punimo kuvarski špric i ukrašimo stranice torte.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Bula torta

vreme za pripremu

70 minuta

kompleksnost

srednja

• 15 jaja

ZA PATIŠPANJ • 300 g mlev. oraha

• 300 g šećera • 4 kašike brašna

• 2 kašike kakaoa

ZA PRVI FIL • 250 g margarina

• 100 g čokolade za kuvanje

• 300 g šećera

ZA DRUGI FIL • 500 ml mleka

• 5 kašika brašna • 250 g margarina

• 200 g šećera • 1 vanilin šećer

komentar

Znači, pravi se sa maramom... :)

Pripremamo patišpanje. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U jedan sud stavimo 15 belanca. U drugi sud stavimo 10 žumanaca. Preostalih 5 žumanaca ostavimo u sud sa strane. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Dodamo mlevene oraha, brašno i kakao. Mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Podelimo smesu u dve tepsije obložene kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo prvi fil. U sud sa 10 žumanaca dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru, mešamo varjačem i kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. Dodamo čokoladu izlomljenu na parčad i mešamo varjačem dok se čokolada ne rastopi. Kada se krem ohladi dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Pripremamo drugi fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml mleka, dodamo šećer i vanilin šećer. U preostalo mleko u menzuri dodamo 5 žumanaca i promešamo žicom za mućenje. Zatim dodamo brašno i promešamo. Neprekidno mešajući žicom za mućenje

u provrelo mleko dodamo razmekšana žumanca i brašno. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U drugi sud stavimo margarin, dodamo ohlađeni drugi fil i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanjima odstranimo papire i odsećemo krajeve. Odsećemo jednu trećinu patišpanja tako da dobijemo tri kore. Prvu koru premažemo drugim filom. Na fil stavimo drugu koru i premažemo prvim filom. Na fil stavimo treću koru a zatim celu tortu premažemo prvim filom. Nožem na gornjoj površini torte obeležimo pravougaonu parčad. Preostalim drugim filom punimo kuvarski špric i ukrasimo svako obeleženo parče torte. Sečemo tortu na parčad. Tri parčeta serviramo na tanjir i dekorišemo zrnima suvog grožđa.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!





komentar

U ovom broju sve TOP torte!

Lili torta

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
srednja

Pripremamo patišpanje. 16 jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo dok se ne rastopi. Zatim dodamo mlevene orahe, brašno i promešamo varjačem. Podelimo smesu u dve tepsije obložene kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 400 ml mleka. U preostalo mleko dodamo gustin i promešamo žicom za mućenje. Kada mleko u šerpi provri dodamo razmekšan gustin neprekidno mešajući žicom. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se ohladi. U sud sa 16 žumanaca dodamo 10 kašika šećera u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare i ostavimo da se ohladi. U sud stavimo margarin, dodamo 250 g šećera u prahu i mutimo mikserom dok margarin ne postane penast. Izmućeni margarin preručimo u veći sud. Dodamo ohlađen krem od gustina, ohlađen krem od žumanaca i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. 12 kašika fila ostavimo u sud sa strane. U preostali fil dodamo belu i mlečnu čokoladu isečenu na sitnije kocke, izdobljen plazma keks i mešamo varjačem dok nedobi-

jemo homogenu smesu. Patišpanjima odsećemo krajeve da dobijemo ravnu površinu. Na tacnu stavimo prvi patišpanj i premažemo filom. Stavimo drugi patišpanj i premažemo filom koji smo ostavili sa strane. Pripremamo čokoladni preliv. Čokoladu lomimo na parčad, stavimo da se topi na pari i dodamo margarin. Kada se rastope sklonimo sud sa pare i ostavimo preliv da se ohladi. U ohlađen preliv dodamo 2 jaja i mutimo dok smesa ne postane penasta. Čokoladnim prelivom punimo kuvarski špric i ukrasimo gornju površinu torte u vidu grančica a zatim i stranice torte. Jednu kuglicu žutog fila stavimo na dno grančice i ukrasimo kuglicom čokoladnog preliva.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Keks torta sa bananama

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
laka

Banane oljuštimo, isečemo na krugove, stavimo u veći sud i izgnječimo alatom za pire. Dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok sadržina ne postane kremasta. Svaki keks potopimo u mleko i prekrijemo dno četvrtaste keramičke posude. Na keks naneseemo deo fila. Poređamo novi red keksa i filujemo. I treći red keksa premažemo filom. Preostalom filom punimo kuvarski špric i u vidu kuglica ukrasimo tortu. Na svaku kuglicu fila stavimo po jednu čokoladnu bombonu. Ostavimo tortu da se ohladi a zatim isečemo na kocke.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

• 500 g keksa • 6 banana • 4 kesice praška za šlag • 400 ml mleka

komentar

Topi se u ustima...



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojčević

Kolač "Posle osam"

vreme za pripremu
kompleksnost

15 minuta
laka

Uveći sud sipamo slatku pavlaku i mutimo mikserom dok nedobjijemo čvrst šlag. Dodamo malo mleka, pepermint čokoladu isečenu na sitniju parčad i promešamo varjačem. Pravougaonu tepsiju obložimo najlonskom folijom. Dno tepsije prekrijemo jednim redom keksa. Na keks naneseemo šlag sa čokoladom. Izravnamo površinu. Na šlag poređamo još jedan red keksa. Ostavimo kolač da se ohladi. Ohlađen kolač sečemo na kocke. Pet kocki serviramo na tanjir i naneseemo sitno izrendanu čokoladu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

• 600 ml slatke pavlake • 400 ml mleka
• 250 g keksa • 100 g pepermint čokolade

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojčević



komentar

Znači, nikako pre 6 :)

Lešnik štangle

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost laka

• 10 jaja

ZA PATIŠPANJ • 10 kašika šećera

• 8 kašika brašna • 50 ml ulja

• 100 g čokolade za kuvanje

• 1 prašak za pecivo

ZA PRVI FIL • 300 ml vode

• 300 g šećera • 125 g margarina

• 250 g mlevenog plazma keksa

• 250 g mlevenih lešnika

• 100 g čokolade za kuvanje

ZA DRUGI FIL • 250 g margarina

• 250 g šećera u prahu • 1 limun

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo dok se ne rastopi. Dodamo krupno izrendanu čokoladu, brašno, ulje, prašak za pecivo i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo prvi fil. U šerp, na šporetu, sipamo vodu i dodamo šećer. Kada šerbet provri sklonimo sa šporeta. U vrelo šerbet dodamo mleveni plazma keks, mlevene lešnike, čokoladu izlomljenu na parčad i mešamo varjačem dok se čokolada ne rastopi. Pripremamo drugi fil. U sud sa žumancima dodamo šećer u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Dodamo sok od pola limuna,

margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Ispеčenom patišpanju odstranimo papir, premažemo prvim filom a zatim premažemo drugim filom. Na kolač naneseemo krupno izrendanu čokoladu i cele lešnike. Kolač isečemo na štangle.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Pripremio: T. Stokilovski, Foto: M. Petrović



komentar

Da je manji patišpanj bilo bi bolje.

komentar

Razbarušena azbuka :)

Pripremio: T. Štoljkovski, Foto: M. Petrović



ABC kocke

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

ZA PATIŠPANJ • 9 jaja • 9 kašika šećera • 9 kašika mleka

• 3 kašike kakao • 9 kašika brašna • 1 kesica praška za pecivo

ZA FIL • 2 kes. praška za puding od čokolade • 500 ml mleka

• 250 g margarina • 7 kašika šećera

ZA UKRAŠAVANJE • 100 g čokolade za kuvanje

• 2 kesice praška za šlag • 200 ml mleka

Pripremao patišpanj. U sud polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo mleko, brašno, kakao, prašak za pecivo i mešamo žicom za mućenje dok se sastojci ne sjedine. Podelimo smesu u dve tepsije obložene kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml mleka, dodamo šećer i promešamo. U preostalo mleko u menzuri dodamo prašak za puding i promešamo žicom za mućenje. U provrelo mleko sipamo razmekšani puding neprekidno mešajući žicom za mućenje. Kada puding dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo puding da se ohladi. Ohlađen puding preručimo u veći sud, dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. U drugi sud sipamo mleko i dodamo prašak za šlag. Mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu

čvrstinu. Od patišpanja odsećemo jednu trećinu formirajući tri kore. Prvu koru premažemo filom. Na fil stavimo drugu koru. Premažemo šlagom. Na šlag stavimo treću koru i premažemo filom. Fil ukasimo čokoladnim prelivom. Kolač sećemo na kocke. Preostalim šlagom punimo kuvarski špric i ukasimo svako parče kolača.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Snajkin kolač

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

• 10 jaja

ZA PATIŠPANJ • 26 kašika šećera

• 100 g čokolade za kuvanje

• 5 kašika brašna

• 1 prašak za pecivo

• 150 g seckanih orahe

• 170 g kokosovog brašna

ZA PRVI FIL • 140 g putera

• 100 g šećera u prahu

• 150 g mlevenih orahe

• 100 g mlečne čokolade

• 100 ml mleka

ZA DRUGI FIL • 200 g putera

• 200 g šećera u prahu

• 3 kes. vanilin šećera

Pripremamo patišpanje. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i mutimo dok se ne rastopi. Zatim dodamo brašno, prašak za pecivo i promešamo varjačem. Podelimo smesu na dva jednaka dela. U prvu polovinu dodamo kokosovo brašno i promešamo. U drugu polovinu dodamo seckane orahe, krupno izrendanu čokoladu i promešamo varjačem. Dve tepsije obložimo kuvarskim papirom. Nanesemo testa u tepsije. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo drugi fil. U sud sa žumancima dodamo vanilin šećer, šećer u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru i mešamo varjačem. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. Kada se krem ohladi dodamo puter, šećer u prahu i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Pripremamo prvi fil. Vrelim mlekom prelijemo mlevene orahe i promešamo. Čokoladu istopimo u sudu na pari. U sud stavimo

puter, šećer u prahu i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Zatim dodamo ohlađen fil od orahe i izmutimo mikserom. Fil dodamo u sud sa rastopljenom čokoladom i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Patišpanjima odstranimo papire i isećemo krajeve. Braon patišpanj premažemo drugim filom. Na fil stavimo žuti patišpanj i premažemo prvim filom. Na fil nanesemo drobljene orahe i kolač isećemo na kocke.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podrma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Birali smo mi snajku, nismo se zafrkavali.

Musli kolač

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

U šerpu, na šporetu, sipamo 150 ml vode, dodamo želatin i promešamo žicom za mučenje. Kada želatin provri dodamo šećer, slatku i kiselu pavlaku neprekidno mešajući žicom. Kada sadržina provri sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se prohladi. U drugu šerpu, na šporetu, stavimo margarin, med, vanilin šećer, kakao, mešamo varjačem i kada smesa provri sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo musli i promešamo. Pravougaoni kalup obložimo najlonskom folijom. Nanesemo smesu od muslija u kalup i izravnamo površinu. Zatim nanesemo smesu sa pavlakom i ostavimo kolač da se ohladi. Ohlađen kolač izvadimo iz kalupa, isečemo na pravougaonu parčad koju dekorišemo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

- 2 kesice želatina • 400 ml slatke pavlake • 200 ml kisele pavlake
- 100 g šećera • 2-3 kašike meda • 100 g margarina
- 2 vanilin šećera • 3-4 kašike kakaoa • 100 g muslija

komentar
osvežavajući..



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević

Kasato kolač

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
laka

U sud stavimo puter, šećer u prahu i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Neprekidno muteći dodajemo jaja. Zatim u sud dodamo isečene žele bombone, suvo grožđe, seckane orahe, izdrobljen keks i mešamo varjačem dok nedobijemo homogenu smesu. Pravougaoni kalup obložimo najlonskom folijom. Preručimo sadržinu iz suda u kalup, izravnamo površinu i ostavimo smesu da se ohladi. Pevrnemo kalup, odstranimo foliju i isečemo kolač na parčad. Nekoliko parčadi poredamo na tanjir za serviranje i dekorišemo krupno izrendanom čokoladom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

- 200 g žele bombona • 200 g suvog grožđa • 250 g seckanih oraha
- 250 g šećera u prahu • 300 g keksa • 2 jaja • 250 g putera

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević



komentar
klasika..

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Učiteljski kolač

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

- 250 g šećera • 200 g margarina
- 200 g brašna • 5 jaja
- 150 g mlevenih oraha
- 1 limun • 150 g džema od šipaka

U sud za mućenje stavimo margarin, jedno jaje, 100 g šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim u sud dodamo sitno izrendanu koru limuna, brašno i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Unutrašnjost keramičke posude namažemo margarinom. Sadržinu iz suda preručimo u posudu i izravnamo površinu. Pečemo 15 minuta na 180°C. Preostala 4 jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u sud za mućenje a žumanca u sud sa strane. Mikserom izmutimo belanca, dodamo preostali šećer i mutimo dok se šećer ne rastopi. Dodamo mlevene orahe i promešamo. Ispečen kolač u posudi premažemo džemom. Na džem naneseemo izmucena belanca sa orasi-

ma. Posudu stavimo u rernu i pečemo još 15 minuta na istoj temperaturi. Kolač sećemo na parčad. Četiri parčeta Učiteljskog kolača serviramo na tanjir i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Pripremio: T. Stoklowski Foto: N. Stojčević

komentar

Da nije završila školska godina, bio bi najbolji :)



BOBAR[®]

radio

Kolač sa kremom i jagodama

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
srednja

U sud polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo ulje, jogurt, brašno, prašak za pecivo, vanilin šećer i mešamo žicom za mućenje dok se sastojci ne sjedine. Pravougaonu tepsiju namažemo margarinom i preručimo testo u tepsiju. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo krem. U šerpju, na šporetu, sipamo 150 ml vode, dodamo gustin, mešamo žicom za mućenje i kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sa šporeta. Jagode isečemo na parčad i nanesimo na ispečen kolač. Na jagode nanesimo krem. Kada se krem stegne sečemo kolač na parčad.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

- 500 g jagoda • 150 g šećera • 250 g brašna • pola kes. praš. za pecivo
- 1 vanilin šećer • 2 kaš. gustina • 4 jaja • 150 ml jogurta • 70 ml ulja

Pripremio: T. Stojiljković, Foto: N. Stojićević

komentar

Lagano i osvežavajuće.



SAVET

Ne perite jagode pod tekućom vodom, jer se lako oštete i gube kako aromu, tako i sok. Jagode su lako kvarljive. Zrele jagode možete da čuvate u pregradi za povrće u frižideru najviše 2 dana.



Krem sladoled

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
srednja

Puter, med i čokoladu izmlječenu na parčad stavimo da se tope na pari. U rastopljenu smesu dodamo rum, promešamo, sklonimo sud sa pare i ostavimo smesu da se ohladi. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Banane oljuštimo i isečemo na parčad. U čašu za sladoled stavimo jednu kuglu sladoleda od čokolade. Zatim stavimo parčad banana i prelijemo ohlađenim kremom. Šlagom punimo kuvarski špric. Pomoću šprica šlag nanesimo u čašu. Na šlag stavimo još tri kugle sladoleda, parčad banana i prelijemo kremom. Dekoriramo šlagom.

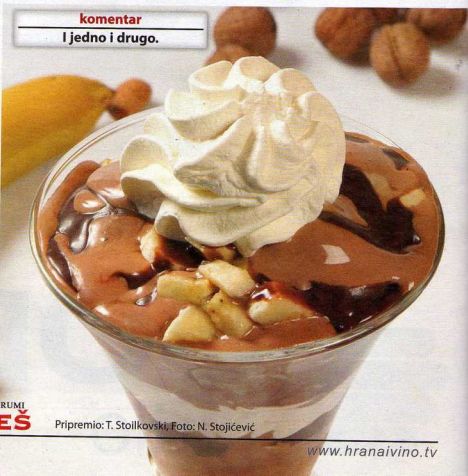
Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

- 2 banane • 60 g čokolade za kuvanje • 4 kašike meda
- 4 kugle sladoleda od čokolade • 1 kašika ruma
- 150 ml slatke pavlake • 1 kašika putera

komentar

I jedno i drugo.



VINARSKI PODRUMI
TIKVEŠ

Pripremio: T. Stojiljković, Foto: N. Stojićević

komentar

Znač...i šubare.



Priprema: T. Stojković, Foto: N. Stojković

Ruske kape

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
srednja

ZA PATIŠPANJ • 10 jaja • 10 kašika šećera • 100 ml ulja

• 100 ml mleka • 100 g mlevenih oraha

• 1 prašak za pecivo • 1 kašika kakaoa • 14 kašika brašna

ZA FIL • 500 ml mleka • 4 kašike brašna

• 300 g šećera u prahu • 250 g margarina

ZA ČOKOLADNI PRELIV • 3 kašike ulja • 100 g čokolade za kuvanje

Pripremamo patišpanj. U veći sud polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi.

Zatim dodamo ulje, mleko, mlevene orahe, Prašak za pecivo pomešan sa brašnom, kakao i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Tepsiju obložimo kuvarskim papirom. Preručimo testo u tepsiju. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml mleka. U preostalo mleko u menzuri dodamo brašno i promešamo žicom za mučenje. Zatim neprekidno mešajući žicom u provrelo mleko sipamo razmekšano brašno. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo krem da se ohladi. Ohlađen krem preručimo u veći sud. Dodamo margarin, šećer u prahu i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Čokoladu lomimo na parčad i stavimo da se topi na pari. Dodamo ulje da čokolada dobije sjaj. Patišpanju odstranimo papir. Pomoću kalupa od patišpanja vadimo okrugle forme

prečnika oko 3 cm. Filom punimo kuvarski špric i naneseemo na svaku formu. Na fil stavimo jednu formu. Pomoću noža filom premažemo stranice svakog kolača. Filovani deo uvaljamo u kokosovo brašno. Na isti način pripremimo sve kolače. Na kolače pomoću šprica naneseemo fil. Gornji deo svakog kolača umočimo u rastopljenju čokoladu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirene zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!





Češki kolač

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

ZA PATIŠPANJ • 6 jaja • 6 kaš. šećera • 3 kaš. kakaoa • 5 kaš. brašna

ZA FIL • 7 kašika šećera • 250 ml vode • 250 ml mleka

• 250 g šećera • 1 vanilin šećer • 250 g margarina

• 7 kašika brašna • 250 ml mleka • 250 g šećera u prahu

ZA ČOKOLADNI PRELIV • 100 g čokolade za kuvanje

Pripremamo patišpanj. U sud za mućenje polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo brašno, kakao i mešamo varjačem dok nedobijemo homogenu smesu. Pravougaonu tepsiju obložimo kuvarskim papirom i preručimo testo u tepsiju. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 250 ml mleka, dodamo 7 kašika šećera i vanilin šećer. U preostalih 250 ml mleka dodamo brašno i promešamo žicom za mućenje. Neprekidno mešajući žicom u provrelo mleko sipamo razmekšano brašno. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Ostavimo krem da se ohladi. U drugu šerpu, na šporetu, sipamo vodu i dodamo 250 g šećera. Kada šerbet provri sklonimo šerpu sa šporeta. U sud za mućenje stavimo margarin, šećer u prahu i mutimo mikserom dok margarin ne postane penast. Zatim dodamo ohlađen krem i mutimo dok se fil ne sje-

dini. Ispečenom patišpanju odstranimo papir i prelijemo ohlađenim šerbetom. Zatim naneseemo fil. Čokoladu lomimo na parčad i stavimo da se topi na pari. Sipamo i malo ulja da čokolada dobije sjaj. Kolač sećemo na kocke. Pet kocki serviramo na tanjir. Rastopljenim prohladenim čokoladnim prelivom dekoriramo Češke kolače.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirene zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.
Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.
Prijatno!

